Henriette Kugler.

Kochbuch.





Kochbuch

für

die böhmische und deutsche Küche.



Kochbuch

für

die böhmische und deutsche Küche.

Nützliches Handbuch

bei Zubereitung der Speisen

für

junge angehende Hausfrauen

von

Henriette Lagler
in Teplitz.

Zweite verbesserte Auflage.

Mit Berücksichtigung des neuen Maaßes und Gewichtes.

Halle,

Hermann Gesenius.

(1874)



Meiner lieben ehemaligen Schülerin

Frau Doctor Büscher geb. Berthold

aus Freundschaft und Hochachtung

gewidmet

von

der Verfasserin.

Vorrede.

Auf Veranlassung lieber Freundinnen und Bekannten habe ich dies Buch geschrieben.

Nicht etwa um an die Oeffentlichkeit zu treten und mit meinen geringen Kenntnissen zu prunken; — nein, das sei ferne! — Das Buch soll nur ein bescheidener Rathgeber für junge Hausfrauen und Mädchen sein, um Speisen, wie sie in feineren bürgerlichen Haushaltungen beansprucht werden, wohlschmeckend und kräftig und ohne großen Kostenaufwand bereiten zu können.

Ich habe natürlich nur für Anfängerinnen geschrieben und daher Alles so deutlich als möglich auszudrücken gesucht. Maaß, Gewicht und Zeit ist so genau, als es sich bestimmen ließ, angegeben.

Obwohl bereits in den betreffenden Recepten ausdrücklich bemerkt, hebe ich doch auch noch an dieser Stelle, namentlich für außerösterreichische Hausfrauen, hervor, daß unter der Bezeichnung: **1 Seidel Oesterreich. Gemäß immer ½ Kanne Sächsisch** zu verstehen sei.

Wenn in meinem Buche der Styl hin und wieder nicht ganz correct geworden, so wolle man dies mit dem Umstande entschuldigen, daß ich eben so deutlich als möglich zu beschreiben suchte, und daß gerade ein Recept in fließender und durchaus correcter Sprache wiederzugeben ziemlich schwierig ist.

Man scheue die Mühe nicht, lese die Recepte recht oft durch und richte sich genau nach jeder Vorschrift, dann werden die beabsichtigten Speisen auch sicher gelingen.

Alle Recepte sind durch fünfundzwanzigjährige Erfahrungen von mir selbst hinlänglich erprobt.

Das Erwärmen der Speisen verdient besondere Aufmerksamkeit, wie auch das Erhalten derselben, wenn sie längere Zeit stehen müssen, zu berücksichtigen ist; ich bitte daher, wohl auf meine Angaben zu achten.

Das Kochen erfordert nun einmal viel Mühe und Aufmerksamkeit, aber gewiß, es gewährt der jungen Hausfrau reichlichen Lohn und herzliche Freude, wenn der Gatte nach vollbrachter geistiger Arbeit den gebotenen wohlbereiteten Speisen die verdiente Anerkennung zollt. Darum, meine lieben jungen Freundinnen, nur die Mühe nicht gescheut.

Aber alle in der Kochkunst Geübteren bitte ich um nachsichtige Beurtheilung — denn in diesem Fache lernt man nie aus. Ein altes Sprichwort sagt:

Prüfet Alles und das Beste behaltet!

Sollte Gott meine Arbeit mit Erfolg segnen und das Buch Abnahme finden, so sei schließlich noch erwähnt, daß der Ertrag für Arme bestimmt ist.

Teplitz, October 1868.

Die Verfasserin.

Vorrede zur zweiten Auflage.

Zufolge der freundlichen Aufforderung des Herrn Verlegers, daß eine zweite Auflage nöthig geworden, habe ich mich entschlossen, noch einmal an's Werk zu gehen, um Einiges in meinem Kochbuche zu verbessern, eine Anzahl Recepte einzuschalten und vorzüglich einige Druckfehler der ersten Auflage zu corrigiren.

Besonders habe ich das neue Maaß und Gewicht, was auch in Oesterreich bald eingeführt wird, zur Erleichterung meiner lieben jungen Freundinnen neben den bisher gebräuchlichen so genau als möglich mit angegeben.

Wegen kleiner Abweichungen dabei wolle man sich nicht beirren lassen; auf einige Gramm oder Deciliter kommt es nicht an, und durch Uebung lernt man schon von selbst, wie es am besten ist. Oft ist das Mehl oder der Gries sehr trocken, manchmal

ist es auch das Gegentheil, im ersteren Falle muß man etwas mehr Flüssigkeit zusetzen, im letzteren braucht man etwas weniger.

Und da mein Kochbuch eben so viele böhmische als auch deutsche Recepte enthält, so gebe ich der zweiten Auflage den Titel: Kochbuch für die böhmische und deutsche Küche. —

Teplitz, im October 1874.

Die Verfasserin.

Inhalt.

Seite

Kleine Anmerkungen über allgemeine Küchenregeln 1—3

I. **Von verschiedenen Vorbereitungsarbeiten und Erklärung technischer Ausdrücke.**

Anweisung Nr. 1. Alles Fleisch muß mit kochendem Wasser zugesetzt werden 4
„ „ 2. Alles Gemüse muß in kochendem Wasser blanchirt werden 4
„ „ 3. Kleine Rosinen zu waschen 4
„ „ 4. Hausenblase aufzulösen 4
„ „ 5. Gelée, Crême und Aspic aus den Formen zu stürzen 5
„ „ 6. Kalbsfüße zu kochen 5
„ „ 7. Zuckerjus oder gebrannten Zucker zu machen 6
„ „ 8. Formen zu verschiedenen Bäckereien auszustreichen 6
„ „ 9. Schnee zu schlagen 6
„ „ 10. Mandeln zu kochen 7
„ „ 11. Marinade zu bereiten 7
„ „ 12. Braune Butter zu machen 7
„ „ 13. Verlorene Eier 7
„ „ 14. Spinatmatten zu machen 8
„ „ 15. Fines herbes oder feine Kräuter. 8
„ „ 16. Vorsicht mit kupfernen Geschirren bei Erkaltung von Speisen darin, und stete Aufmerksamkeit, sie gut verzinnt zu erhalten . 9
„ „ 17. Anschlagen heißt 9
„ „ 18. Durchpassiren heißt 9

Seite
Anweisung Nr. 19. Legiren oder abziehen heißt 9
" " 20. Satz ist der Saft ꝛc. 10
" " 21. Weiße Einbrenne zu Gemüsen und Saucen . 10
" " 22. Braune Einbrenne 11
" " 23. Abrühren oder Abtreiben und Abbrennen. . 12
" " 24. Blanchiren heißt 12
" " 25. Abschmecken heißt 12
" " 26. Dünsten heißt 13
" " 27. Filet heißt 13
" " 28. Clarificiren heißt 13
" " 29. Paniren heißt 13
" " 30. Grilliren heißt 13
" " 31. Haché heißt 13
" " 32. Butter zu Schmalz zu klären 14
" " 33. Semmel-Croutons zu machen 14
" " 34. In Wasser gar zu machen 14
" " 35. Vorschriften beim Braten 15
" " 36. Kastanien glacirt 15
" " 37. Kastanien zum Dessert 15

II. **Von Farcen.**

" " 38. Farce von Kalbfleisch. 16
" " 39. Farce von Schweinefleisch zu kalten Pasteten 16
" " 40. Farce von Capaun oder alter Henne . . . 17
" " 41. Farce von in Milch eingeweichter Semmel zum Taubenfüllen 17
" " 42. Farce zu Kalbsbrust und Roulade 17
" " 43. Farce bei Füllung von jungen Ziegen . . . 18
" " 44. Aspic zu machen 18

III. **Von verschiedenen kleinen Gerichten.**

" " 45. Neue Heringe 19
" " 46. Geräucherter Lachs. 19
" " 47. Austern 20
" " 48. Austern gebraten 20
" " 49. Heringe en papillote 20
" " 50. Rühreier 20
" " 51. Harte Eier 21
" " 52. Weiche Eier 21
" " 53. Saure Eier 21

Seite
Anweisung Nr. 54. Eierstand oder Gelée in Suppen 22
" " 55. Champignons zu Saucen 22
" " 56. Ersatz der Butter beim Gebrauch der Champignons. Steinpilze statt letzteren . . . 23
" " 57. Steinpilze als Gemüse 23
" " 58. Maccaroni mit Schinken und Parmesankäse . 24
" " 59. Casserol en ris für 6 Personen 25

IV. Von den Suppen.

" " 60. Wassersuppe mit Schwarzbrod 26
" " 61. Zweite Art Wassersuppe oder eingebrannte Brodsuppe 26
" " 62. Penadelsuppe 26
" " 63. Biersuppe mit Brod oder sogen. Bettelsuppe 27
" " 64. Milchsuppe mit Schwarzbrod oder Semmel . 27
" " 65. Milchsuppe mit Gries 27
" " 66. Reissuppe mit Milch 28
" " 67. Milchsuppe mit Schneenocken 28
" " 68. Hollunderbeerensuppe 29
" " 69. Weinsuppe 29
" " 70. Hagebuttensuppe 29
" " 71. Kirschsuppe 30
" " 72. Bouillonsuppe mit Nocken 30
" " 73. Gebackene Nocken 31
" " 74. Suppe mit Griesnocken 31
" " 75. Zerfahrene Suppe 32
" " 76. Suppe mit Tropfteig oder Einlaufsuppe . . 32
" " 77. Kräutersuppe 32
" " 78. Suppe von frischen Morcheln 33
" " 79. Reissuppe 33
" " 80. Griessuppe 33
" " 81. Grützesuppe 34
" " 82. Fadennudelsuppe 34
" " 83. Suppe mit Eiergräupchen 34
" " 84. Gräupchensuppe 34
" " 85. Nudelsuppe 35
" " 86. Erbsensuppe 35
" " 87. Kartoffelsuppe 36
" " 88. Fischsuppe 36
" " 89. Suppe à la Reine 37

Seite

Anweisung Nr. 90. Lebersuppe 38
" " 91. Leberklößchen oder Nockensuppe 38
" " 92. Suppe mit Mehlflöckchen 38
" " 93. Suppe mit Sago 39
" " 94. Suppe mit gebackenem Reis 40
" " 95. Suppe mit Omelettes 40
" " 96. Suppe mit Semmelklößchen und Blumenkohl 40
" " 97. Hühner- oder Taubensuppe für Kranke . . 41
" " 98. Hafergrützsuppe in Wasser 41

V. Von allerhand Gemüsen.

Allgemeine Regeln und Notizen beim Gebrauche und dem Kochen der Gemüse 42
Anweisung Nr. 99. Kartoffeln in Bouillon 43
" " 100. Zweite Art Kartoffelgemüse 44
" " 101. Kartoffeln in der Schale 44
" " 102. Kartoffelpurée oder Brei 45
" " 103. Geröstete Kartoffeln 46
" " 104. Kartoffelschmarrn 46
" " 105. Kartoffelmehl zu machen 47
" " 106. Spinat zu kochen 47
" " 107. Gekochter Lattich oder Staudensalat . . . 48
" " 108. Braunkohl 49
" " 109. Endiviensalat 49
" " 110. Grüne Bohnen zu kochen 49
" " 111. Carotten, junge Möhren oder gelbe Rüben . 50
" " 112. Kohlrabi 51
" " 113. Weiße Rüben 52
" " 114. Kohlrüben oder Dorschen 53
" " 115. Steckrübchen 53
" " 116. Zweite Art Steckrübchen zu bereiten . . . 53
" " 117. Sellerie als Gemüse 54
" " 118. Zweite Art Sellerie 54
" " 119. Zuckerschoten 54
" " 120. Grüne Schotenerbsen 55
" " 121. Gemischtes Gemüse 55
" " 122. Artischocken 56
" " 123. Hopfenkeime als Gemüse 56
" " 124. Stangenspargel 57
" " 125. Brechspargel zu Gemüse 57

Seite
Anweisung Nr. 126. Blumenkohl oder Carviol 58
" " 127. Welschkohl oder Kapusten 58
" " 128. Weißkraut 59
" " 129. Gefülltes Weißkraut 59
" " 130. Gefüllter Welschkohl 60
" " 131. Weinkraut 60
" " 132. Sauerkraut 61
" " 133. Sauerkraut einzulegen 61
" " 134. Gefüllter Kohlrabi 62
" " 135. Zwiebeln als Gemüse 63
" " 136. Erbsen als Gemüse 63
" " 137. Erbsenpurée oder Brei 63
" " 138. Linsen als Gemüse 64
" " 139. Weiße Bohnen als Gemüse 64
" " 140. Reis als Gemüse 65
" " 141. Gräupchen als Gemüse 65
" " 142. Gerstel- oder Graupenschleim 66

VI. **Von der Zubereitung verschiedener Fleischarten.**

Vom Rindfleisch.

Anweisung Nr. 143. Ein schönes Stück Rindfleisch zu kochen . 66
" " 144. Englischen Rinderbraten 68
" " 145. Boeuf à la mode 69
" " 146. Roastbeef 70
" " 147. Rindslende oder Lungenbraten 71
" " 148. Rostbraten 72
" " 149. Beefsteaks 73
" " 150. Zweite Art Beefsteaks 74
" " 151. Fleischklößchen 74
" " 152. Rindszunge mit polnischer oder Rosinensauce 75
" " 153. Kalbszunge 76
" " 154. Grillirte Rinds- oder Kalbszunge . . . 77
" " 155. Rinds- oder Kuttelfleckе 77
" " 156. Rindsmaul und Füße 78
" " 157. Rindsmaul und Füße als Salat 78
" " 158. Kuheuter 78
" " 159. Pökelfleisch zu machen 79
" " 160. Rindszunge einzupökeln 79
" " 161. Geräucherte Rindszunge 80
" " 162. Schinken einzupökeln 80

Seite
Anweisung Nr. 163. Klops von Rindfleisch 80
" " 164. Goylasch-Fleisch für 6 Personen . . . 81
" " 165. Sauern Rindsbraten 82

Vom Kalbfleisch.

" " 166. Eingemachtes Kalbfleisch für 5—6 Personen 83
" " 167. Kalbfleisch en fricassée 84
" " 168. Eine Kalbskeule (Schlägel, Stoß) zu braten 85
" " 169. Gespickter Kalbsschlägel 86
" " 170. Kalbsnierenbraten 86
" " 171. Gebratene und gefüllte Kalbsbrust . . . 87
" " 172. Gebackene Kalbsbrust 87
" " 173. Glacirte Kalbsbrust 87
" " 174. Fricandeaux von Kalbfleisch 88
" " 175. Wiener Schnitzeln 89
" " 176. Glacirte Schnitzeln 90
" " 177. Schnitzeln mit Sardellensauce 90
" " 178. Kalbscotelettes 91
" " 179. Zweite Art Cotelettes 92
" " 180. Dritte Art Cotelettes 93
" " 181. Gedämpfte Kalbsleber 93
" " 182. Rehleber 94
" " 183. Gebratene Leber, sei es Kalbs-, Gans- oder Ziegenleber 94
" " 184. Gebackene Leber 95
" " 185. Kalbsgekröse 95
" " 186. Kalbskopf 96
" " 187. Gebackene Kalbsfüße 96
" " 188. Kalbslunge oder, nach dem gewöhnlichen Sprachgebrauche, Kalbsgeschlinge . . . 96
" " 189. Kalbsmilch oder Bröschen 97
" " 190. Rouletten von Kalbfleisch mit Sardellensauce 98
" " 191. Roulade von Kalbfleisch mit Sardellensauce 98
" " 192. Klops von Kalbfleisch für 6 Personen . 99

Vom Schöps-, Hammel- und Lammfleisch.

Anweisung Nr. 193. Gebratene Schöpskeule 100
" " 194. Ragout von Schöps 101
" " 195. Schöpscarré 101
" " 196. Schöpscotelettes 102
" " 197. Gedünstete Schöpsbrust 102

Seite

Anweisung Nr. 198. Farcirte Schöpsbrust 102
" " 199. Gekochtes Schöpsfleisch 103
" " 200. Schöpsnieren 104
" " 201. Lammsbraten 104
" " 202. Gebackenes Lamm 105
" " 203. Lammscarré 105
" " 204. Gebratene junge Ziegen 105
" " 205. Schöpsschlägel (Keule) marinirt oder eingelegt 105

Vom Schweinefleisch.

Allgemeine Regeln beim Einkauf desselben 106
Anweisung Nr. 206. Gebratene Schweinskeule (Schlägel) . . 107
" " 207. Schweinscarré 108
" " 208. Schweinscotelettes 108
" " 209. Gekochtes Schweinefleisch 108
" " 210. Brisolets von Schweinefleisch 108
" " 211. Sülze von Schwein- und anderem Fleisch 109
Anmerkung über die Art und Form, die Sülze auf die Tafel zu geben 109
" " 212. Preßkopf 110
" " 213. Schinken zu kochen 111
" " 214. Schinken im Backofen oder in der Bratpfanne zu backen oder zu braten . . . 111
" " 215. Wildschweinsbraten 112
" " 216. Wildschweinsbrust mit Kirsch- oder mit Weichselsauce 112
" " 217. Wildschweinskopf 112
" " 218. Gebratenes Spanferkel 113

VII. **Von den Saucen.**

" " 219. Weiße Sardellensauce 114
" " 220. Braune Sardellensauce 115
" " 221. Weiße, dicke Buttersauce 116
" " 222. Holländische Sauce zu Fischen, als: Hecht, Sander, Forellen &c. 116
" " 223. Schalotten- oder Zwiebelsauce 117
" " 224. Senfsauce 117
" " 225. Champignonsauce 117
" " 226. Braune Champignonsauce 118
" " 227. Kapernsauce 118
" " 228. Sauce von Paradiesäpfeln 118

Seite
Anweisung Nr. 229. Ragout oder Eingemachtes von Schöps . 119
" " 230. Sauce von frischen oder sauern Gurken . 119
" " 231. Petersiliensauce 120
" " 232. Trüffelsauce 120
" " 233. Dillsauce 121
Anmerkung über Dille zum Gurkeneinlegen 121
" " 234. Morchelsauce 121
" " 235. Steinpilze oder Champignons in Butter zu dünsten oder in Essig einzulegen . . . 122
" " 236. Haché=Sauce 123
" " 237. Ragout von Reh oder eingemachtes Wildpret 123
" " 238. Remouladensauce 124
" " 239. Mayonnaise für 6 Personen 125

Saucen zu Mehlspeisen.

" " 240. Rothweinsauce 125
" " 241. Kirschsauce 126
" " 242. Hagebuttensauce 126
" " 243. Weichselsauce von sauern Kirschen . . . 127
" " 244. Sauce von Himbeeren 127
" " 245. Sauce von Erdbeeren 128
" " 246. Sauce von weißem Wein 128
" " 247. Sauce von Orangen 128
" " 248. Zweite Art Weinsauce 128
" " 249. Vanillensauce 129
" " 250. Chokoladensauce 129

VIII. **Allerlei Federvieh zu schlachten, auszunehmen und zu dressiren.**

Anweisung Nr. 251. Allgemeine Regeln darüber 129
" " 252. Altes Huhn mit Reis 132
" " 253. Junges Huhn mit Blumenkohl oder Spargel und Klößchen 133
" " 254. Fricassée von Hühnern 134
" " 255. Junge Hühner gebraten 134
" " 256. Junge Hühner gebacken 134
" " 257. Gebackene grüne Petersilie 135
" " 258. Capaun zu braten 136
" " 259. Verwendung und Behandlung des übriggebliebenen Capauns 136

Seite
Anweisung Nr. 260. Tauben gebraten 137
" " 261. Junge Tauben gedämpft 137
" " 262. Junge Tauben mit Potage 138
" " 263. Junge Taube mit Reis für Kranke . . 139
" " 264. Tauben mit Reis als Eingemachtes . . 139
Die Gans, Kennzeichen des Alters . . . 140
" " 265. Gans gebraten 140
" " 266. Gans mit Kapern- oder Champignonsauce 141
" " 267. Eingemachte junge Gans oder Gänseklein 142
" " 268. Gänseleber in Aspic 142
" " 269. Pastete von Gänseleber 143
" " 270. Ente gebraten 144
" " 271. Ente mit Champignonsauce 144
" " 272. Truthahn oder Indian 144
" " 273. Vom wilden Geflügel 146
" " 274. Fasan gebraten 146
" " 275. Fasan en Salmi 147
" " 276. Rebhühner (Kennzeichen des Alters) . . 148
" " 277. Rebhühner gebraten 148
" " 278. Krammetsvögel gebraten 149
" " 279. Lerchen gebraten 150
" " 280. Schnepfe oder Becassine 150
" " 281. Auerhahn oder Birkhahn 151
" " 282. Auerhahn mit Orangensauce 151

IX. **Von allerhand Wildpret.**

" " 283. Hirschbraten 153
" " 284. Hirschkeule oder Schlägel zu braten . . 154
" " 285. Rehrücken gebraten 155
" " 286. Rehkeule oder Schlägel 156
" " 287. Ragout von Reh oder eingemachtes Wildpret 157
" " 288. Rehleber gedämpft 157
" " 289. Hasenbraten 157
" " 290. Eingemachten oder jungen Hasen, oder Hasenklein 159

X. **Von Fischen und Krebsen.**

Allgemeine Regeln bei der Zubereitung, das Schlachten, und die Laichzeit der Fische 159

Seite
Anweisung Nr. 291. Lachs blau 160
„ „ 292. Lachs en Mayonnaise 161
„ „ 293. Forellen blau 161
„ „ 294. Forellen gebacken 162
„ „ 295. Forellen in Aspic 162
„ „ 296. Aal blau 163
„ „ 297. Aal gebraten 164
„ „ 298. Aal gebraten auf einfache Art 164
„ „ 299. Hecht blau und Anmerkung hierzu . . 165
„ „ 300. Hecht gespickt au four 166
„ „ 301. Hecht gebacken oder grillirt 167
„ „ 302. Hechtcotelettes 167
„ „ 303. Sander oder Zander 168
„ „ 304. Karpfen blau 169
„ „ 305. Karpfen gebacken 170
„ „ 306. Karpfen mit polnischer oder, wie sie auch genannt wird, schwarzer Sauce . . . 170
„ „ 307. Karpfen marinirt 172
„ „ 308. Stöhr in Salzwasser 172
„ „ 309. Schleie mit Butter 173
„ „ 310. Schleie mit Speckſauce 173
„ „ 311. Aalraupen oder Quappen 174
„ „ 312. Wels mit Butter und Kartoffeln . . . 174
„ „ 313. Stockfisch 175
„ „ 314. Schnecken gefüllt 175
„ „ 315. Krebse zu kochen 176
„ „ 316. Krebsbutter zu machen 177
„ „ 317. Gefüllte Krebsnasen 177

XI. Von Pasteten.

„ „ 318. Die Bereitung der Pasteten 178
„ „ 319. Pastete von Gänseleber 179
„ „ 320. Pastete von Fasan oder Rebhühnern . . 179
„ „ 321. Pastete von Hühnern 180
„ „ 322. Blätterteig zu machen 181
„ „ 323. Pastetchen mit Haché gefüllt 182
„ „ 324. Ragout au fin in Austernschalen . . . 183

XII. Von Pudding und Schalotten.

„ „ 325. Englischer Pudding 183

Seite
Anweisung Nr. 326. Zweite Art Englischer oder Plump-Pudding 185
" " 327. Schalotte von Aepfeln 185
" " 328. Schalotte von frischen Pflaumen . . . 186
" " 329. Schalotte von Kirschen 186
" " 330. Schalotte von Aprikosen 186
" " 331. Aepfelstrudel 186

XIII. Von allerhand feinen Mehlspeisen.

Allgemeine Notizen bei Bereitung von Mehlspeisen und Backwerk 188
Anweisung Nr. 332. Mehlspeise von Citronen 189
" " 333. Mehlspeise von Orangen 190
" " 334 Mehlspeise von Mandeln 190
" " 335. Mehlspeise von Chokolade 190
" " 336. Eine dritte Art Mehlspeise von Chokolade 191
" " 337. Mehlspeise als Scheiterhaufen 192
" " 338. Grillirte Mehlspeise 193
" " 339. Mehlspeise von Aepfeln 193
" " 340. Mehlspeise von Aepfeln auf feinere Art . 194
" " 341. Böhmische Omeletten 195
" " 342. Omeletteſtrudel 196
" " 343. Omeletteſtrudel auf einfache Art . . . 197
" " 344. Weinstrudel mit Anmerkung dazu . . . 198
" " 345. Mehlspeise von Bisquit 200
" " 346. Souflé von Citronen 200
" " 347. Omelettesouflé 201
" " 348. Omelette au Confiture 202
" " 349. Gewöhnliche Omeletten oder Eierkuchen . 203
" " 350. Omelettes mit Schinken 203
" " 351. Omelettes mit Sardellen 204
" " 352. Mehlschmarren 204
" " 353. Arme Ritter 204
" " 354. Mehlspeise von Kirschen 205
" " 355. Mehlspeise von frischen Pflaumen . . . 206
" " 356. Mehlspeise von Gries 206
" " 357. Mehlspeise von Reis 207
" " 358. Mehlspeise von Kartoffeln 207
" " 359. Mehlspeise von Schwarzbrod 207

Seite
Anweisung Nr. 360. Aepfelscheiben mit Schnee 208
„ „ 361. Schneebälle 209
„ „ 362. Pfannkuchen oder Krapfen 209
„ „ 363. Dampfnudeln 210
„ „ 364. Zweite Art Dampfnudeln 212
„ „ 365. Böhmische Talken 212
„ „ 366. Gegossene Talken 213
„ „ 367. Milchnocken 214
„ „ 368. Nudeln in Milch 215
„ „ 369. Kartoffelauflauf 216
„ „ 370. Mürbe Kolatschen 216

XIV. Von Klößen oder Knödeln.

„ „ 371. Pflaumenknödel 217
„ „ 372. Eine zweite Art Pflaumenknödel (Klöße) 217
„ „ 373. Griesklöße von rohem Gries 219
„ „ 374. Zweite Art Griesklöße 219
„ „ 375. Kartoffelklöße (Knödel) 220
„ „ 376. Mehlklöße oder böhmische Knödel . . . 221
„ „ 377. Speckknödel 222
„ „ 378. Hefenknödel 222
„ „ 379. Quarkknödel 223
„ „ 380. Semmelklößchen, in Böhmen Knödel genannt 223

XV. Von kalten Mehlspeisen und verschiedenen Breien.

„ „ 381. Flommery von Gries 224
„ „ 382. Flommery von Reis 225
„ „ 383. Grützebrei 226
„ „ 384. Griesbrei 226
„ „ 385. Reisbrei 226
„ „ 386. Hirsebrei 227
„ „ 387. Kürbisbrei 227
„ „ 388. Kartoffelpurée oder Brei 227
„ „ 389. Kartoffelpurée mit Milch 228

Seite

XVI. Von Gelées und von verschiedenen Crêmes.

Anweisung Nr. 390. Gelée von Citrone 228
" " 391. Gelée von Aepfeln 230
" " 392. Gelée von Himbeeren 230
" " 393. Crême von Wein mit Bisquit 231
" " 394. Crême von Himbeeren 231
" " 395. Zweite Art Himbeercrême 232
" " 396. Crême von Chokolade 232
" " 397. Crême von Erdbeeren 233
" " 398. Charlotte de Russe oder Crême von Vanille 234
" " 399. Crême von Kaffee 234
" " 400. Marmorirte Crême 235
" " 401. Crême von Thee 235
" " 402. Crême von Aepfeln 236
" " 403. Zweite Art Chokoladencrême 236

XVII. Von Compoten.

" " 404. Compot von Aepfeln 237
" " 405. Aepfelcompot auf einfache Art 238
" " 406. Aepfelmus oder Purée (Brei) 239
" " 407. Compot von Birnen 240
" " 408. Compot von frischen Pflaumen 241
" " 409. Compot von gebackenen Pflaumen und anderem gebackenen Obst 242
" " 410. Compot von Prünellen 243
" " 411. Compot von Reineclauden oder grünen Pflaumen, auch Ringelo genannt . . . 244
" " 412. Compot von Aprikosen oder Pfirsichen . 244
" " 413. Compot von Erd- oder Himbeeren und von Apfelsinen 245
" " 414. Gemischtes Compot 246
" " 415. Compot von gelben Rüben (Möhren) . . 246
" " 416. Marmelade von Himbeeren 247
" " 417. Marmelade von Aprikosen 247
Anmerkung dazu und Recept zu Pflaumenmus 248
" " 418. Marmelade von Paradiesäpfeln 249
" " 419. Compot von Preißelbeeren mit Schmetten (Rahmen oder Sahne) 249

Seite

XVIII. Von Kaltschalen.

Anweisung Nr. 420. Weinkaltschale mit Zwieback oder Bisquit . 250
" " 421. Bierkaltschale 250
" " 422. Milchkaltschale 250

XIX. Von kalten und warmen Getränken.

" " 423. Glühwein 251
" " 424. Punsch 251
" " 425. Eierpunsch 252
" " 426. Chaudeau 252
" " 427. Warmbier 252
" " 428. Grog 253
" " 429. Chokolade zu kochen 254
" " 430. Mandelmilch 254
" 431. Limonade 254

XX. Von verschiedenen Arten Salat.

" " 432. Lattich=, Stauden=, auch Kopfsalat . . . 255
" " 433. Rapünschen= oder Feldsalat 256
" " 434. Krautsalat 257
" " 435. Kartoffelsalat 257
" " 436. Selleriesalat 258
" " 437. Gurkensalat 259
" " 438. Grüner Bohnensalat 259
" " 439. Weißer Bohnensalat 260
" " 440. Spargel als Salat 260
" " 441. Italienischer Salat 260
" " 442. Fleisch= oder Russischer Salat 261

XXI. Von verschiedenem Backwerk.

" " 443. Kugelhopf oder Aschkuchen 261
" " 444. Geschwinder Kugelhopf ohne Hefen . . 261
" " 445. Butterzopf 262
" " 446. Briosch oder Theebrod 263
" " 447. Christstollen oder Striezel 264
" " 448. Mürber Teig zu allerhand Kuchen . . . 265
" " 449. Aepfelkuchen, und Anmerkung dazu . . 266

Seite
Anweisung Nr. 450. Mohnkuchen 267
" " 451. Zweite Art Mohnkuchen 267
" " 452. Mohnbuchteln oder auch kleine Buchteln mit verschiedenen Früchten gefüllt . . 268
" " 453. Aepfeltorte 270
" " 454. Mandeltorte 270
" " 455. Sandtorte 270
" " 456. Zweite Art Sandtorte 271
" " 457. Käsekuchen 272
" " 458. Brodtorte 272
" " 459. Bisquittorte 273
" " 460. Zweite Art Bisquittorte 273
" " 461. Linzer Torte 273
" " 462. Zweite Art Linzer Torte 274
" " 463. Zuckerguß über Torten zu streichen . . . 275
" " 464. Baisers mit Schmetten- oder Sahnenschaum 275
" " 465. Eisenkuchen oder Oblaten 276
" " 466. Fruchttörtchen 277
" " 467. Aepfel en Surtout oder Aepfel im Schlafrock 277
" " 468. Bittere Macaronen 278
" " 469. Schmalzgebackenes 278
" " 470. Trichtergebackenes 279
" " 471. Königskuchen 279

XXII. **Von verschiedenem Eingesottenen in Essig und Zucker.**

Anweisung Nr. 472. Junge grüne Bohnen 280
" " 473. Senfgurken 280
" " 474. Pfeffergurken 281
" " 475. Gewöhnliche saure Gurken 281
" " 476. Rothe Rüben in Essig einzulegen . . . 282
" " 477. Spargel in Essig oder in Salzwasser einzulegen 282
" " 478. Pflaumen in Essig und Zucker einzumachen 283
" " 479. Kirschen auf dieselbe Art 284
" " 480. Preißelbeeren einzukochen 285
" " 481. Johannisbeeren und süße Kirschen in Zucker einzukochen 286
" " 482. Himbeersaft mit Essig 287
" " 483. Himbeergelée oder Saft 288

**

Seite
Anweisung Nr. 484. Himbeeren in Zucker 289
" " 485. Wälsche Nüsse in Zucker 289
" " 486. Pflaumen und andere verschiedene Früchte in Dunst einzukochen 291
" " 487. Aprikosen in Dunst als Compot . . . 292
" " 488. Kirschen in Dunst als Compot 292

XXIII. Vom Gefrornen.

Erfordernisse dazu und Behandlung desselben 293
Anweisung Nr. 489. Gefrornes von Vanille 294
" " 490. Gefrornes mit Chokolade 295
" " 491. Gefrornes von Erdbeeren 295
" " 492. Gefrornes von Orangen oder Citronen . 295
" " 493. Gefrornes von Citronen 296

Anhang.

" " 494. Die Zubereitung der Butter als Dessert . 296
" " 495. Estragonessig zu machen 297
" " 496. Marinirte Heringe 298
" " 497. Fleisch Essenz für Kranke 299
" " 498. Trank beim Husten 299
" " 499. Noch einen zweiten Trank 299
" " 500. Kaffee zu brennen 300
" " 501. Kaffee zu kochen 300

Kleine Anmerkungen über allgemeine Küchenregeln.

1. Wenn in den Vorschriften gesagt wird, so und so lange kochen, so sei hierbei bemerkt, daß damit gemeint ist, wenn die Sachen, welche man in das kochende Wasser thut, wieder anfangen zu kochen. Wenn man z. B. Knöteln einkocht oder Servietten-Pudding, oder Fische, Krebse u. s. w., so hört es bekanntlich zu kochen auf; da rechnet man nun von der Zeit an, wo es wieder zu kochen anfängt. Dieses bedarf gute Beobachtung, daß gehörig Feuer ist, um die Sachen schnell wieder ins Kochen zu bringen.

2. Hat man etwas auf dem Feuer oder in der Röhre, so gehe man nie davon weg, denn nur zu bald ist etwas verdorben.

3. Wenn in den Vorschriften gesagt wird: in einer Form oder einem Casserol, in der Röhre oder auf dem Herd, durch einen Durchschlag oder ein Haarsieb, Kessel oder Topf, so bemerke ich hierbei, daß bei den Beschreibungen auf alle vorkommenden Fälle gerechnet ist und man sich dabei nicht so ängstlich an den Buchstaben zu binden braucht. Die Ausführung bleibt jeder denkenden Köchin überlassen.

4. **Ueber das Rühren.** Durch anhaltendes Rühren wird die Masse feiner und dicker. Das oberflächliche Rühren taugt nichts. Die Masse muß tüchtig mit dem Rührlöffel bewegt werden, damit Luft hineinkommt, sie wird dadurch viel ergiebiger.

5. **Ueber das Abbrennen.** Abbrennen heißt, in einem gut verzinnten kupfernen Casserol oder anderm festen Geschirr, unter stetem Rühren gut ausquellen lassen und nach Vorschrift verbrauchen.

6. **Ueber das Wärmen von Saucenspeisen.** Man lege das Fleisch kalt heraus und mache unter fortwährendem Rühren die Sauce wieder recht heiß; alsdann lege man die Stückchen Fleisch wieder in die heiße Sauce und lasse sie langsam darin warm werden. Sollte die Sauce durch das Rühren nicht fein genug werden, so muß man sie noch einmal durchpassiren lassen, ehe man das Fleisch nochmals hineinlegt.

7. **Vom Bratenwärmen.** Alles Wildpret, Fasan, Rebhuhn, Schnepfen u. s. w., Reh, Hirsch, Hasen, muß in Butter gewärmt werden, ebenso auch Hühner, Tauben und Kalbsbraten. Man lasse die Butter, in welcher man wärmen will, bis zum Braunwerden kommen. Sobald dies geschehen, legt man den Braten hinein und gießt an der Seite ein wenig von der Bratenjus dazu, deckt ihn gut zu und läßt ihn so bei langsamem Feuer eine Viertelstunde stehen, bis er durch und durch heiß ist. Ist der Braten vom Schlegel (Keule), so müssen die Stückchen in Scheiben geschnitten und wieder fest zusammengedrückt in das Casserol gelegt werden, so, als wenn das Stück im Ganzen wäre, besonders bei Kalbsbraten. Dieser bleibt dadurch schön weiß und sieht aus wie frisch abgeschnitten. Aber immer erst kurz vor dem Anrichten darf man den Braten wärmen, sonst wird er trocken und hart.

Das Wärmen braucht mehr Aufmerksamkeit als man glaubt! Die Bratensauce darf man nie über den geschnittenen Braten geben, nur immer daneben; aber bei Geflügel giebt man etwas darüber und die übrige extra.

8. In den Monaten September, October, November, December, Januar hat man das beste Wildpret und Federvieh. September, October, November, December, Januar, Februar, März, April die besten Fische, Juli und August Krebse. Im Juni sind sie nur zu Eingemachten oder rother Butter zu brauchen. Im Februar, März, April, Mai giebt es die besten Eier, und Mai, Juni, Juli, August, September die beste Butter.

9. Alle Hülsenfrüchte sind im ersten Jahre am besten und müssen in weichem Wasser gekocht werden.

Der Braunkohl muß schon einigemal Frost erlitten haben, dadurch wird er zart und wohlschmeckender.

Der Estragonessig wird im Juli besorgt.

Schinken müssen in kalten Monaten eingepökelt werden und dürfen nicht über 4 Wochen im Pökel liegen, dann schnell geräuchert und unter $^1/_4$ Jahr verbraucht werden, sonst trocknet das Fleisch zu sehr aus.

10. Eine große Hauptsache ist auch das Feuer gehörig zu beobachten. Wenn der Braten in die Röhre kommt, muß dieselbe schon heiß sein, so auch bei Bäckereien. Wenn die Sachen einmal kochen oder braten, darf nur so viel angelegt werden, daß es immerfort kocht oder bratet.

I. Von verschiedenen Vorbereitungsarbeiten und Erklärung technischer Ausdrücke.

1. Alles Fleisch muß mit kochendem Wasser zugesetzt werden, wenn dasselbe kräftig und schmackhaft sein soll. Braucht man das Fleisch nicht und will blos eine gute Bouillon gewinnen, so setzt man es mit kaltem Wasser zu. Die Zuwage (auch Zulage genannt) kann stets mit kaltem Wasser zugesetzt werden.

2. Alle grünen Gemüse müssen in kochendem Wasser mit etwas Salz blanchirt werden, damit sie ihre schöne Farbe behalten.

3. Kleine Rosinen werden mit warmem Wasser recht derb durchgewaschen und hernach noch mit kaltem. Dann lasse man sie durch einen Durchschlag ablaufen, schütte sie auf ein reines Tuch, wo sie gut abgerieben, ausgelesen und alsdann nach Vorschrift verbraucht werden. Große Rosinen wäscht man nur in kaltem Wasser, weil sie sonst an Süßigkeit verlieren.

4. **Hausenblase aufzulösen.** Man nimmt die Hausenblase, klopft sie mit einem Hammer oder Beil breit und locker, daß man sie zerreißen oder zerschneiden kann, thut sie in ein Töpfchen, läßt sie über Nacht mit so viel Wasser stehen, daß sie bedeckt ist, setzt sie dann zum Feuer und läßt sie unter öfterem Umrühren $^1/_4$ Stunde langsam kochen. Alsdann gießt man sie durch ein feines Sieb oder Läppchen und verbraucht sie nach Vorschrift. Auf 3 Loth (5 Dekagramm) Hausenblase kann man 1 Seidel (4 Deciliter) Wasser gießen. So auch Gelatine, die ähnlich wie Hausenblase, nur billiger ist. Diese kann man in ein Töpfchen thun, auf 3 Loth (5

Dekagramm) eine Obertasse kochendes Wasser darauf, umrühren und 1/4 Stunde kochen lassen. (Sie löst sich viel schneller auf wie Hausenblase.) Dann überkühlen lassen und nach Vorschrift verbrauchen.

5. **Gelée, Crême und Aspic aus den Formen zu stürzen.** Wenn die kalten Speisen in den Formen ihre Festigkeit haben und man sie anrichten will, gießt man heißes Wasser in ein größeres Geschirr, in welches die Form mit der kalten Speise bequem hineinpaßt, dann hält man sie mit beiden Händen oben am Rande fest und taucht sie nur eine Minute in das kochende Wasser, jedoch so vorsichtig, daß nichts von dem heißen Wasser oben hineinläuft. Dann schnell wieder heraus, die Form rasch abgetrocknet, auf eine flache Schüssel gestürzt, behutsam mit beiden Händen abgehoben und es ist geschehen.

6. **Kalbsfüße zu kochen.** Die frisch geschlachteten Kälberfüße, welche beim Fleischer noch nicht lange im Wasser gelegen haben und von denen der Röhrknochen herausgelöst ist, wäscht man in heißem Wasser ab und setzt sie mit kaltem Wasser zum Kochen an. Wenn sie zu kochen beginnen, nimmt man den Schaum herunter und fährt mit einem Rührlöffel hinein, damit sie sich nicht unten anlegen, dann läßt man sie 2 Stunden kochen, bis sie weich sind. Hierauf nimmt man sie einzeln heraus, wäscht sie ab, salzt sie auf beiden Seiten gut ein und läßt sie 1/2 Stunde in dem Salz liegen. Hierauf schlägt man ein oder zwei Eier auf einem Teller mit einer Gabel recht durcheinander, wendet die Füße jeden einzeln in den geschlagenen Eiern um und panirt sie dann in geriebener Semmel, um sie sodann in Schmalz oder Butter schön gelbbraun zu backen und zu Blumenkohl, grünen Erbsen, Bohnen, Spinat oder Salat zur Tafel zu geben. Die Bouillon gießt

man durch ein feines Sieb; — wenn sie kalt ist, nimmt man das Fett ab und verbraucht sie nach Vorschrift zu Aspic. (Siehe Nr. 44.)

7. **Zuckerjus oder gebrannten Zucker zu machen.** Ungefähr 2 Loth Zucker werden in eine blecherne Pfanne gethan und soviel Wasser dazu gegossen, als der Zucker annimmt. Nun läßt man ihn kurze Zeit kochen bis er anfängt braun zu werden, und rührt ihn dann mit einem hölzernen Rührlöffel, bis er ganz dick und dunkelbraun aussieht. Nachdem man noch $^1/_2$ Seidel ($^1/_4$ Kanne, 2 Deciliter) kaltes Wasser darauf gegossen, läßt man es unter fortwährendem Rühren loskochen (ablösen), gießt diesen braunen Zucker durch ein feines Sieb und verbraucht ihn nach Vorschrift.

8. **Formen zu verschiedenen Bäckereien auszustreichen.** Jede Form, sie sei von Kupfer, Blech oder von was immer, muß trocken sein, muß aber außerdem doch noch mit einem reinen Tuch trocken ausgewischt werden. Darauf wird sie dünn mit einem Pinsel und klarer Butter oder Schmalz recht egal ausgestrichen und mit feiner geriebener oder gestoßener Semmel, doch nur so viel als hängen bleibt, ausgestreut.

9. **Schnee zu schlagen.** Man darf ihn nicht eher schlagen, als bis er gebraucht wird. Es wird von 6 Eiern das Weiße (aber auch nicht das kleinste Theilchen Gelbe darf daran sein, sonst wird der Schnee nicht steif) in einen Topf von 3 bis 4 Seidel (2 Kannen, 1 Liter) gethan und mit der Schneeruthe (welche man bei jedem Drahtbinder kauft) immer nach einer Seite, so daß die Luft hineinkommt, geschlagen. Wenn man die Schneeruthe herauszieht, müssen die Spitzen von dem Schnee ganz gerade stehen bleiben und man muß den Topf umstürzen können; dann ist er gut und kann nach Vorschrift verbraucht werden.

10. **Mandeln** werden mit kochendem Wasser an's Feuer gesetzt. Sie dürfen nur aufkochen, sonst bekommen sie ein schlechtes Aussehen. Dann gießt man das heiße Wasser ab und sogleich kaltes darüber, drückt die weißen Kerne aus der Schale und giebt sie gleich wieder in kaltes Wasser, damit sie schön weiß bleiben. Nun lasse man sie aber nicht lange darin liegen, sonst verlieren sie an Geschmack, besonders die bitteren.

11. **Marinade.** Man legt ein Stück Rindfleisch in ein irdenes Geschirr nebst etwas Salz. Dann kocht man 1 Seidel Weinessig mit einer Schalotte oder kleinen Zwiebel, 1 Stück gelber Rübe, Petersilien- und Selleriewurzel, einem Lorbeerblatt, einigen Körnchen ganzes Gewürz und von 1/2 Citrone die Schale (es darf nur aufkochen) und läßt es kalt werden. Alsdann gießt man es über das Fleisch, deckt es zu und wendet es alle Tage um. An einem kühlen Ort kann es 8 Tage in dieser Marinade liegen. Man kann auch einen gesp. Kalbsschlägel so einlegen, diesen aber ohne Salz. Letzteres darf man erst dazu geben, wenn man ihn braten will, sonst bekommt das Fleisch einen rothen Rand.

12. **Braune Butter zu machen.** Die Butter setzt man in einem Casserol aufs Feuer und rührt sie mit einem Rührlöffel so lange, bis sie gestiegen ist, dann wird sie bald braun werden. Man muß nun sehr aufmerksam sein. Wenn sie anfängt gelb zu werden, ziehe man sie zurück und rühre sie, bis sie die gehörige Farbe hat, alsdann verwende man sie nach Vorschrift.

13. **Verlorene Eier.** Man nimmt ein flaches Casserol halb voll Wasser, ein wenig Salz hinein, läßt es kochen, dann schlägt man 6 Stück frische Eier dazu ein, aber sehr vorsichtig, damit sie nicht zerreißen und so, daß eins neben

dem anderen zu liegen kommt; hierauf läßt man sie 2 Minuten kochen, daß das Weiße steif und der Dotter noch weich ist. Alsdann gießt man etwas kaltes Wasser sehr langsam an der Seite hinein, damit sie nicht zu hart werden und läßt sie stehen, bis man sie braucht. (Nur nicht zu warm.)

Sollte man mehr als 6 Stück brauchen, so muß man jedesmal wieder anderes Salzwasser nehmen. Braucht man sie in die Suppe, so muß die heiße Bouillon früher in die Terrine gegossen und die Eier mit einem kleinen Schaumlöffel eins nach dem andern langsam in die Bouillon gelegt werden.

14. Spinatmatten zu machen. Zwei Hände voll schönen frisch gepflückten Spinat, ohne Stiele, rein gewaschen, werden recht fein gewogen Dann legt man ein leinenes Tuch über einen Topf oder eine Schüssel, schüttet den Spinat darauf und drückt den Saft gut aus. Diesen Saft setzt man nun auf einen Topf mit kochendem Wasser und läßt ihn zusammenlaufen, in Folge dessen ein gelbes Wasser hervortreten wird; nun gießt man es auf ein umgestürztes Sieb, aber sehr langsam, da wird das gelbe Wasser ablaufen und das schöne grüne wird obenauf liegen, welches man nach Vorschrift verbraucht.

15. Fines Herbes oder feine Kräuter. Man nimmt in gleichem Verhältniß Schalotten oder Zwiebeln, grüne Petersilie, Thymian, Champignons oder andere frische Pilze, alles recht fein gewiegt, auch ein Lorbeerblatt, und ein wenig Citronenschale. Nun hat man 4 Loth (7 Dekagramm) Butter in einem Casserol, läßt sie bis zum Steigen kommen, dann giebt man die Kräuter hinein, rührt sie kurze Zeit auf dem Feuer, sie dürfen aber nicht braun oder hart werden, sondern müssen schön weich sein. Alsdann verwahrt man sie in einem töpfernen Geschirr und verbraucht nach

Vorschrift. Alle Sachen, sie mögen Namen haben, welchen sie wollen, müssen gehörig abgekühlt sein, ehe man sie zubindet.

16. **Anmerkung.** Nichts darf in einem kupfernen Geschirr kalt werden, selbst in einem gut verzinnten Casserol ist es der Gesundheit nachtheilig. Es ist wohl das Haltbarste, aber man muß sehr vorsichtig damit sein und sowie sich ein wenig Kupfer durch das Zinn zeigt, wieder neu verzinnen lassen.

17. **Anschlagen** heißt: Etwas in einem Casserol (in Butter oder Fett) kurze oder längere Zeit unter öfterem Rühren hell oder dunkelbraun anlegen oder anschlagen lassen, je nachdem es Vorschrift ist.

18. **Durchpassiren** heißt: Etwas durch ein Haarsieb oder Durchschlag mit dem Rührlöffel durchstreichen, daß das Grobe obenauf bleibt, oder auch Alles durchstreichen, nach Vorschrift.

19. **Legiren** oder **abziehen** heißt: Eine Speise, sei es nun Suppe oder Sauce, sämig machen, dicklich, ein besseres Ansehen geben. Es besteht aus einer Flüssigkeit, sei es nun Wein, Wasser oder Milch (je nach dem und zu was man es braucht), und ein wenig Mehl und Eidotter. Gehört es zur Suppe, so nimmt man eine halbe Obertasse Wasser, einen halben Löffel feines Mehl und 2 bis 3 Eidotter, quirlt es gut durch einander, und zwar das Mehl mit dem Wasser zuerst, und dann die Dotter, ein wenig Muscate dazu. Nun gießt man ein wenig von der Suppe dazu und quirlt nun unter fortwährendem Rühren die Lason (auch Liaison genannt) dazu.

Das muß aber erst kurz vor dem Anrichten geschehen, sonst zersetzen sich die Eier und die Suppe wird mattig. Ist man gezwungen die Suppe und die Saucen früher fertig zu

machen, so stellt man sie in ein größeres Geschirr ins heiße Wasser, aber nur entfernt vom Feuer, damit es nicht kocht, so kann man sie stundenlang warm und gut halten.

20. **Satz ist der Saft,** welcher aus dem mit Butter gedünsteten oder gebratenen Fleisch herauskommt und sich auf den Boden im Casserol oder der Pfanne ansetzt. Ein solcher ist sehr kräftig und giebt guten Geschmack, ist namentlich zu Saucen verbraucht vortrefflich, nur muß man aufmerksam sein, damit er nicht zu braun wird und sein Aroma verliert.

21. **Weiße Einbrenne zu Gemüse und Saucen.** Die Einbrenne frisch gemacht bei jedmaligem Gebrauch ist eine große Hauptsache, das Essen bekommt einen viel besseren Geschmack.

Zu einem Gemüse (Spinat oder Bohnen) für 6 Personen nimmt man 5 Loth (9 Dekagramm) Butter, läßt sie bis zum Steigen kommen, dann rührt man sie mit einem hölzernen Rührlöffel, bis sie anfängt gelb zu werden. Hierauf giebt man ein wenig fein geschnittene Zwiebel hinein, rührt es um und giebt gleich 3 Loth (5 Dekagramm) Mehl dazu, das Mehl wird fein gerührt und die Einbrenne ist fertig. (Die Zwiebel muß weiß bleiben.) Jetzt gießt man Bouillon langsam zu, ungefähr ein Seidel, doch ohne Fett; läßt diese weiße Sauce einige Minuten aufkochen, nebst einer Messerspitze gestoßenen Pfeffer und eben so viel Muscatnuß oder Blüthe, passirt es durch ein Haarsieb (es muß Alles durchgehen) und giebt es zu den vorbereiteten Gemüsen. Auch zu grünen Erbsen, Carotten, gelben Rüben, Kohlrabi, Spargelgemüse; bei letzteren Gemüsen aber lasse man die Zwiebel weg. Zu Braunkohl, Weißkraut, Kohlrüben, Rosenkohl, weißen Rüben läßt man das Mehl in der Butter oder in

dem frischen abgeschöpften Rindsfett gelb-braun werden, ehe man die Zwiebel hineingiebt, läßt diese aber nur darin angehen, ja nicht braun werden, sonst schmeckt sie bitter.

Zu den feineren Gemüsen, als: grüne Erbsen, Carotten, Spargel, Spinat u. s. w. muß es unbedingt gute frische Butter sein. Will man zu den Kohl- und Krautarten die Butter ersparen, so muß auch das Fett stets frisch sein, sonst verdirbt man das ganze Gemüse.

22. **Braune Einbrenne.** Man nimmt 6 Loth (10 Dekagramm) frisches Rindsfett oder Schmalz, läßt es in einem Casserol recht heiß werden und giebt so viel Mehl dazu, als das Fett annimmt, damit es sich gut rühren läßt, dann giebt man einen Theelöffel klaren Zucker dazu und rührt so lange bis die Masse gehörig braun ist. (Der Zucker befördert das Braunwerden und giebt eine schöne Farbe.) Nun ist die Einbrenne fertig und kann nach Vorschrift verbraucht werden. Zum Beispiel zu Saucen: Da giebt man in die fertige heiße Einbrenne eine halbe geschnittene Zwiebel, einige Scheibchen gelber Rübe, Sellerienwurzel, Petersilienwurzel, Alles zu gleichen Theilen, 1 Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner, 6 Stück Nelken, ebensoviel Neugewürz, ein Stück ganzen Zimmt, von einer halben Citrone die Schale und nun noch einen ganzen Eßlöffel Zucker. Dies wird umgerührt, und 1/2 Seidel oder eine Obertasse guten Weinessig dazu gegossen, wieder umgerührt und nun die Bouillon unter immerwährendem Rühren von dem Fleische zugegossen, wozu man die Sauce brauchen will. Zum Beispiel zu Rindszunge oder jungen Hasen oder anderem Wildpret, oder Kalbslunge, Kalbskopf, Ragout oder gedämpften Tauben. Man läßt diese eine halbe Stunde kochen, durchpassiren und über das vorbereitete Fleisch geben. Zu den Tauben und Kalbslungen können etwas Kapern über das Fleisch gestreut werden, ehe man die fertige Sauce darüber

gießt. Zu der Zunge können in die fertige Sauce große und kleine Rosinen, Kapern und länglich fein geschnittene Mandeln gegeben werden, wie auch ein Glas Rothwein. Die Sauce mit den Rosinen wird nun heiß gestellt und bis zum Kochen kommen gelassen, worauf sie bis zum Gebrauch in heißes Wasser gegeben wird.

23. **Abrühren oder Abtreiben und Abbrennen** heißt: Butter oder Eier mit Zucker oder Mehl (ohne Feuer) so lange mit einem Rührlöffel in einem Geschirr rühren, bis es gehörig dick ist.

Abbrennen heißt eine Sauce oder Crême auf dem Feuer so lange rühren, bis es dick und ausgequollen ist. Auch bei Mehlspeisen braucht man den Ausdruck, z.B. Gries-, Reis-, Citronenauflauf u. s. w.

24. **Blanchiren** heißt: Etwas in kochendes Wasser geben und darin ziemlich weich werden lassen und nach Vorschrift Gebrauch davon machen, z. B. Kalbsfleisch, Tauben, Hühner und dergleichen. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, legt es in kaltes Wasser, wäscht den Schaum davon ab und verfährt damit nach Vorschrift.

Die Gemüse, als Spinat, Braunkohl, Wälschkohl, Weißkraut, Erbsen, Linsen, weiße Bohnen, Reis, Sago, müssen alle erst blanchirt werden, ehe man sie fertig kochen kann.

25. **Abschmecken** heißt: Eine Speise kosten und schmecken, was daran noch fehlt, damit sie den gehörigen Geschmack bekommt. Wie viel Salz an eine Speise gehört, läßt sich nicht so genau angeben, man muß daher immer mit großer Vorsicht salzen und lieber zu wenig als zu viel nehmen, denn zu wenig ist kein Fehler. Obgleich das Salz den Geschmack sehr erhöht, so ist zu viel doch nicht allein unnütz, sondern auch ein großer Fehler, der nicht wieder gut gemacht werden kann.

26. **Dünsten** heißt: In einem gut zugedeckten Casserol etwas gahr machen (weich werden lassen).

27. **Filet** heißt: Länglich geschnitten wie Nudeln oder Mandeln, Semmel in die Suppe oder gebackene Nocken rc.

28. **Clarificiren** heißt: Eine zusammengesetzte Masse zum Gelée oder Aspic hell und klar machen, damit es schön aussieht.

29. **Paniren** heißt: Eine Sache in zerquirlten oder mit der Gabel auf einem Teller geschlagenen Eiern eintauchen oder darin umwenden, so daß das Ei auf beiden Seiten daran hängen bleibt und kein kahles Fleckchen daran ist, dann in geriebener Semmel umwenden und in Butter oder Schmalz ausbacken. Die geriebene Semmel muß aber immer zuvor durchgeschlagen werden, damit die groben Brocken zurückbleiben.

30. **Grilliren.** Mit diesem Ausdruck bezeichnet man alle Sachen, welche man panirt und ausgebacken hat. Sobald man panirt hat, müssen die Sachen in klarem Schmalz ausgebacken werden, sie bekommen ein viel schöneres Ansehen, als wenn sie längere Zeit panirt liegen bleiben, auch werden sie in klarem Butterschmalz viel schöner als in Butter, nur muß das Schmalz immer gehörig heiß sein, ehe man die Sachen hineingiebt, welche man ausbacken will. Um das zu wissen, streue man ein wenig Semmelbröseln hinein. Steigen diese gleich wieder in die Höhe und es fängt an zu braten, so ist es gut und man legt die Cotelettes oder Schnitzeln, Hühner, Kalbsbrust, Fische, Kalbsfüße, Mehlspeise u. s. w. hinein. Das Weitere nach Vorschrift.

31. **Haché** heißt: Eine ganz fein und klein geschnittene Sache und zwar mit dem Wiegemesser klar machen.

32. **Butter zu Schmalz zu klären.** Man nimmt 6 bis 8 Pfund (3—4 Kilogramm) Butter, welche gut und frisch, wo möglich ohne Salz ist, giebt sie in ein Casserol und setzt sie auf den nicht zu heißen Herd. Wenn sie anfängt zu kochen, tritt der Schaum und alles Unreine in die Höhe, welches man unter immerwährendem Kochen mit dem Schaumlöffel herunternimmt. Bei zu vielem Feuer kocht es zu schnell und läuft sehr leicht über. Auch beobachte man, daß das Casserol nur halb voll ist, wenn die Butter zerlaufen ist. Nun läßt man sie kochen, bis sie ganz klar wie Oel aussieht. Man kann auch bei theurer Butter die Hälfte Rindstalg (Nierenstollen), recht frisch, klein schneiden und ausbraten (es muß auch so schön wie Oel aussehen), und unter das Butterschmalz mischen. Dann gießt man es in einen zuvor erwärmten Topf und nachdem es überkühlt ist, bindet man den Topf mit doppeltem Papier zu, bewahrt ihn an einem kühlen Ort auf und macht nach Vorschrift davon Gebrauch.

33. **Semmel-Croutons zu machen.** Man schneidet gute fest gebackene Semmel in Scheiben in der Mitte noch einmal durch, den Rand kann man in Zacken ausschneiden. Dann legt man sie auf einen flachen Teller, zerquirlt 1 oder 2 Eier in ein wenig Milch, gießt dies über die Semmel und läßt es einziehen. Hierauf wird es in Semmel panirt und in Schmalz ausgebacken. Man kann Braunkohl, Spinat, auch eine Schüssel Ragout damit garniren.

34. **In Wasser gahr zu machen.** Man gießt in ein festes Geschirr, Casserol oder Pfanne 2 bis 3 Seidel (7 Deciliter bis 1 Liter) Wasser. Wenn es kocht, setzt man es in die Röhre (Bratofen). Die Mehlspeise muß jetzt schon in der Form sein, damit man sie behutsam hineinsetzen kann, jedoch so, daß die Form nur bis zur Hälfte im kochenden

Wasser steht. Nun läßt man es langsam kochen (aber kochen muß es immer). Sollte es einkochen ehe die Mehlspeise fertig ist, so gießt man an der Seite ein wenig kochendes Wasser zu, doch nicht so viel, daß es in die Form hineinlaufen kann. Ist die Mehlspeise fertig, deckt man sie mit Papier zu und läßt sie bei halb offener Röhre im heißen Wasser stehen; sie hält sich, wenn sie gut beobachtet wird, 1 bis 2 Stunden, darf aber nicht mehr kochen. Sollte sie während des Backens oben zu braun werden, so decke man sie mit einem starken Papier zu, welches man vorher auf der obern Seite etwas naß gemacht hat.

35. **Bei allen Braten** muß die Bratröhre heiß sein, bevor der Braten hineinkommt und alle Braten müssen fleißig begossen werden, besonders Geflügel oder Wildpret. Man darf auch die Butter nicht schonen, wenn man einen guten saftigen Braten erhalten will.

36. **Kastanien glacirt,** zum Garniren um Braunkohl rc. Man giebt ½ Pfund (28 Dekagramm) Kastanien in einen Topf, gießt kochendes Wasser darauf und läßt sie aufkochen. Dann schüttet man sie auf einen Durchschlag, gießt etwas kaltes Wasser darüber und läßt sie ablaufen, worauf sie abgeschält werden. Indessen setzt man ein Casserol mit 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker und eine Obertasse Wasser zum Kochen, rührt dann den Zucker mit einem hölzernen Rührlöffel, bis er anfängt braun zu werden, schüttet die Kastanien hinein, streut noch 1 Eßlöffel klaren Zucker darüber und giebt ½ Tasse kochendes Wasser dazu. Das Casserol wird hierauf geschüttelt, damit sich der Zucker anhängt, dann läßt man sie unter öfterem Schütteln bei mäßigem Feuer weich werden. Sie müssen schön hellbraun und wie Glas aussehen.

37. **Kastanien zum Dessert.** Man nimmt 1 Pfund (½ Kilogramm) Kastanien, macht an den Spitzen über das

Kreuz Einschnitte hinein, bestreut ein Blech mit Salz, legt sie nebeneinander darauf, so daß die Spitzen oben stehen und schiebt sie in eine heiße Bratröhre. In einer halben Stunde sind sie gut. Nun bricht man eine Serviette, legt sie in eine tiefe Assiette, die Kastanien hinein und giebt sie auf die Tafel mit frischer Butter. (Auch ohne diese je nach Geschmack.)

II. Von Farcen.

38. **Farce von Kalbfleisch.** ½ Pfund (28 Dekagramm) derbes Kalbfleisch, recht fein gehackt, auch etwas Fines Herbes dazu, etwas Salz und sehr wenig Gewürz, 1 Ei, 6 Loth (10 Dekagramm) in Milch eingeweichte Semmel, dieses Alles gut unterrührt und nach Vorschrift verbraucht. Man kann auch 2 Theile Kalb- und 1 Theil Schweinefleisch nehmen.

39. **Farce von Schweinefleisch zu kalten Pasteten.** Man nimmt 3 Pfund (1 Kilogramm und 56 Dekagramm) derbes junges Schweinefleisch nebst ½ Pfund (28 Dekagramm) ungeräucherten Speck und hackt beides recht fein. Ferner braucht man 10 Stück Sardellen ohne Gräten, von einer Citrone die Schale, jedes allein recht fein gewiegt und zwar so fein, daß man es durch ein Haarsieb streichen kann. Dann wird der Saft von 2 bis 3 Citronen in eine Schüssel dazu gedrückt und nebst wenig Salz mit einem Rührlöffel gut unterrührt; hierauf werden 5 bis 6 ganze Eier, eins nach dem andern darunter gerührt, 6 Stück Pfefferkörner, 4 Nelken und 4 Neugewürzkörnchen recht fein gestoßen und dazu gemengt. (Zu viel Gewürz macht es bitter.) Also nur wenig Gewürz und stets ohne Semmel. Will man die Farce zu einer Gänseleberpastete brauchen, so kann man einige kleine Gänselebern dazu hacken und etwas frische Trüffeln wie auch Champignons, sehr fein gewiegt, darunter rühren.

40. Farce von Kapaun oder alter Henne. Man schneidet das Fleisch von der Brust herunter, zieht die Haut ab und hackt das Fleisch sehr fein. Indessen läßt man 4 Loth (7 Dekagramm) Butter auf dem Feuer bis zum Steigen kommen, schüttet das gehackte Fleisch, nebst einer Messerspitze gewiegte Zwiebel und 8 bis 10 in Milch eingeweichte Semmeln dazu und rührt zuletzt 3 Eier eins nach dem andern darunter und zwar bei nur wenig Feuer. Sodann wird ein wenig Muskatnuß dazu gerieben und etwas Salz dazu gethan, worauf man es abkühlen läßt und Klößchen davon formirt. Diese läßt man dann in Bouillon 20 Minuten kochen und giebt sie zu Fricassée oder Schüsselpasteten, oder auch in Suppe.

41. Farce von in Milch eingeweichter Semmel, womit man Tauben füllt. Zu 3 Stück Tauben nimmt man 2 Loth (3 bis 4 Dekagramm) Semmel, von denen das Braune zuvor abgerieben worden ist, weicht sie in einer Obertasse Milch ein und läßt 1 Loth (2 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen. Ist die Semmel gut durchgeweicht, wird sie hineingegeben, umgerührt, 1 ganzes Ei dazu gegeben, wiederum umgerührt, etwas Salz, ein wenig geriebene Muskatnuß, einen Theelöffel voll gewiegte grüne Petersilie, und eine Messerspitze klaren Zuckers zugesetzt. Nach abermaligem Umrühren läßt man es erkalten und verbraucht es nach Vorschrift.

42. Farce zu Kalbsbrust und Roulade. Man macht dieselbe Farce wie bei Nr. 41 und hat man etwas übrig gebliebenes Kalbfleisch, es mag gekocht oder gebraten sein, (doch darf weder Haut noch etwas Braunes daran sein), so wiegt man dieses recht fein, wie auch 3 Stück Sardellen, die Schale von $^1/_4$ Citrone, rührt Alles gut durcheinander und füllt es überkühlt in eine Kalbs- oder auch Schöpsbrust. (Aber hierzu keinen Zucker.)

43. In die Brüste von jungen Ziegen kann man anstatt des Kalbsbratens die Leber von der Ziege nehmen und wie vorstehend damit verfahren. (Es ist eine gute pikante Fülle.) Zu Truthühnern macht man die Farce von 41, aber ohne grüne Petersilie, anstatt dieser giebt man 4 Loth (7 Dekagramm) gewiegte Kastanien oder süße Mandeln.

44. **Aspic zu machen.** Dies ist ein schönes kaltes Essen, welches man zu kalten Pasteten, oder um allerhand geschnittenen Braten, geräucherte Zunge und Schinken geben kann, ebenso um Fleischsalat oder um Mayonnaise zu garniren.

Man nimmt 4 bis 6 frisch geschlachtete Kalbsfüße, von denen die Röhrenknochen herausgebrochen sind, sowie 2 Pfund (1 Kilogramm) kleingehackte Kalbsbeine hinzu und läßt dieses in 6 Seidel (2 Liter) Wasser 2 Stunden langsam recht weich kochen, so daß es auf 4 Seidel (2 Kannen oder 1 Liter und 4 Deciliter) einkocht, dann gießt man die graue Bouillon davon ab, seiht sie durch ein Haarsieb in ein Casserol und stellt sie kalt, damit man das sämmtliche Fett gut herunternehmen kann. Dann stellt man sie wieder zum Kochen und giebt $^1/_2$ Seidel guten weißen Wein und ebensoviel Weinessig dazu, ebenso ein Stück Petersilie- und Selleriewurzel, ein Händchen trockene Pilze, 6 Pfefferkörner, ein wenig ganze Nelken und Neugewürz, 1 Lorbeerblatt, 1 Stengelchen Thymian und 1 Zwiebel. Hat man etwas Bratensatz von Kalbsbraten, so kann man die Kalbsbeine ersparen und diesen dazu nehmen. Nachdem es $^1/_4$ Stunde bis 20 Minuten gekocht hat, quirlt man in $^1/_2$ Obertasse weißen Wein das Weiße von 3 Eiern, gießt es unter immerwährendem Rühren in die kochende Bouillon und stellt das Casserol in eine heiße Röhre. In einer halben Stunde wird sich das Eiweiß gleichzeitig, sowie das Unreine in die Höhe gezogen haben. Nun wird die Bouillon halb hell, halb trüb aussehen. Dann setzt

man die Masse auf die Seite und läßt sie 10 Minuten ruhig stehen, bindet indessen ein grobes Tuch über einen umgestürzten Stuhl an allen vier Beinen fest, stellt eine tiefe Schüssel darunter und gießt sehr behutsam und langsam durch. So wird sie ganz klar durchlaufen.

Nun kann man den Aspic mit etwas Zuckerjus hellbraun, mit Safrangelb und mit Alkermis sanft rosa färben; stellt ihn dann kalt und verbraucht ihn nach Vorschrift. Den Alkermissaft bekommt man in der Apotheke; er ist etwas ganz Unschädliches und giebt eine wunderschöne Farbe.

III. Von verschiedenen kleinen Gerichten.

45. **Neue Heringe.** Die neuen Heringe werden nicht gewässert, nur rein abgewaschen und allenfalls $1/4$ Stunde in Milch gelegt, dann die Backen abgerissen, so daß die Nase mit den Augen daran bleibt, der Bauch weggeschnitten und der weiße Faden, welcher inwendig am Rücken herunterläuft, herausgenommen, der halbe Schwanz abgeschnitten, vom Kopf am Rücken herunter ein Schnitt auf beiden Seiten gemacht bis zum Schwanz und die Haut abgezogen. Es darf nur ein schmaler Streifen von der blauen Haut am Rücken zu sehen sein. Der Hering wird dann in 5 Stückchen schräg durchgeschnitten, diese werden wieder auf eine Schüssel oder einen Teller zusammengelegt, als wenn er ganz wäre, mit grünen Petersilienblättern garnirt und mit frischer Butter auf die Tafel gegeben.

46. **Geräucherter Lachs.** Der geräucherte Lachs wird in sehr dünne Scheibchen geschnitten und diese recht hübsch auf eine ovale Schüssel gelegt, so daß eins ein wenig auf das andere zu liegen kommt. Diese werden dann mit grüner

Petersilie und einer Citrone, die der Länge nach herunter in 8 Theilchen zerschnitten wird, um den rothen Lachs garnirt.

47. **Austern.** Die frischen Austern wäscht man in frischem Salzwasser, trocknet sie ab und macht sie mit einem stumpfen Messer auf. Nachher werden sie auf einer runden Schüssel hübsch rangirt, mit Citronen garnirt und noch außerdem etwas Pfeffer dazu gegeben.

48. **Austern gebraten.** Die aufgemachten Austern werden mit einem Messer von der Schale losgemacht, sonst springen sie leicht fort, wenn sie in die heiße Röhre kommen. Jede Auster wird mit etwas Citronensaft betropft, mit Pfeffer und geriebener Semmel bestreut, dann mit brauner Butter begossen, auf ein Blech gesetzt und in die heiße Röhre geschoben. In 1/4 Stunde sind sie gut.

49. **Heringe en papillote.** Man richtet die Heringe zu wie bei Nr. 45, läßt sie aber ganz, und eine volle Stunde in Milch liegen. Nun bestreicht man ein weißes Papier messerrückendick mit ungesalzener Butter, nimmt den Hering aus der Milch, läßt ihn gut abtropfen und legt ihn auf das Butterpapier. Letzteres muß aber gut übereinandergehen, damit man es hierauf oben und unten fest zumachen kann. Indeß hat man eine Omelettepfanne heiß gestellt, auf welche der oder die Heringe gelegt werden, läßt 5 Minuten auf der einen Seite und 4 Minuten auf der anderen braten und servirt nach der Suppe mit dem Papier.

50. **Rühreier.** Für 2 Personen nimmt man eine halbe Obertasse Milch und 6 ganze Eier, und zerquirlt sie recht gut (auch ohne Milch). Indessen läßt man 3 Loth (5 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, gießt die zerquirlten Eier hinein und läßt es 1 Minute herumlaufen. Mit einem Rühr=

löffel langsam immer nur nach einer Seite werden sie dann vom Boden losgestoßen. Sie dürfen nicht zu hart werden, aber auch nicht zu weich bleiben, man beobachte sie daher gut. Dann richte man sie in Form eines Berges an, so daß sie aussehen wie ein mißlungener Eierkuchen. Man kann auch feingewiegte Sardellen oder gewiegten Schinken darunter mischen, auch nur damit garniren, mit Schnittlauch bestreuen, oder geräucherten Lachs oder Pöklinge dazu geben.

51. **Harte Eier.** In ein Geschirr, Casserol oder breiten Topf, mit kochendem Wasser legt man die Eier eins nach dem andern hinein, am besten mit einem Löffel, und läßt sie 6 Minuten kochen; dann werden sie herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt, damit die Schale besser abgeht. Will man sie mit der Schale auf den Tisch geben, so färbt man sie oft mit Zwiebelschalen gelb, indem man letztere mitkocht. Um sie grün zu färben, nimmt man junges Korn.

52. **Weiche Eier.** Frisch gelegte Eier werden mit einem Löffel eins nach dem andern in kochendes Wasser gelegt. Wie bei den harten Eiern muß auch hier das Wasser darüber zusammengehen. Haben sie 4 Minuten gekocht, so wird das Weiße hart und das Gelbe weich sein. Dann bricht man eine Serviette, legt die Eier hinein und giebt Brod, frische Butter und Salz dazu.

53. **Saure Eier.** Man nimmt 3 Loth Butter und läßt sie in einer Omelettepfanne bis zum Steigen kommen; dann schlägt man 6 Eier eins neben das andere hinein und läßt sie bei gelindem Feuer fest werden, damit man sie mit der Eierkuchenschaufel umwenden kann. Werden sie auf der andern Seite noch 2 Minuten beim Feuer gelassen, so sind es Eier auf Butter. Man braucht sie auch nicht umzuwenden, sondern läßt sie nur 4 bis 5 Minuten braten, dann richtet

man sie mit der Schaufel behutsam auf eine Schüssel an, damit sie nicht zerreißen. Die erste Art kann man nun auf die Weise sauer machen, daß man 2 Loth (3 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen läßt, ein wenig feine Zwiebel hineingiebt, dann umrührt, einen Eßlöffel feines Mehl, ½ Seidel Weinessig mit etwas Wasser gemischt, dazu giebt und unter immerwährendem Rühren ein wenig klaren Zucker, Pfeffer und Salz dazu aufkochen läßt, endlich durchpassirt und heiß über die Eier gießt. Statt der Butter kann man auch Speck nehmen, diesen in kleine Würfel schneiden und halb Wein, halb Essig dazu verwenden.

54. **Eierstand oder Gelée in Suppen.** Man nimmt eine Obertasse kalte Milch oder kalte Bouillon und schlägt 4 ganze Eier hinein, setzt ein wenig Salz und geriebene Muskatnuß, auch einen Theelöffel feingewiegte grüne Petersilie hinzu, quirlt es recht gut durch, gießt es in eine mit frischer Butter ausgestrichene Form, stellt es in eine nicht zu heiße Röhre und läßt es fest werden, doch darf es nicht zu braun sein. Man kann auch die Form in's heiße Wasser auf den Herd stellen, zudecken und 20 Minuten kochen lassen; auf diese Weise wird es auch fest und bleibt blaßgelb. Nun kann man etwas kalten Kalbsbraten en filet, oder Semmel ebenso schneiden, auch Magen von Hühnern, Tauben, Gänsen, Enten. Die dazu verwendete Semmel muß jedoch in Butter geröstet werden. Die klare Bouillon, welche man wenig braun gemacht hat, wird dann heiß in die Terrine gegossen und das geschnittene Fleisch oder die Semmel dazu gegeben. Das Gelée sticht man mit einem Löffel ab, legt es auch in die Suppe und giebt es auf die Tafel.

55. **Champignons zu Saucen.** Die Champignons werden abgeschält, d. h. die graue Haut abgezogen, hierauf

das Futter herausgeschabt, dann in kaltem Wasser gewaschen, ohne sie lange darin liegen zu lassen; sie werden alsdann in kleine Stücke zerschnitten, etwa einen Suppenteller voll. Darauf läßt man 3 Loth (5 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, giebt die Champignons hinein, rührt sie um und läßt den Saft von 1/2 Citrone darauf tropfen, wovon sie weiß bleiben, nachdem sie 5 bis 6 Minuten gekocht haben. In einem töpfernen Geschirr aufgehoben, halten sie sich im Frischen mehrere Tage; — sie werden dann in Saucen nach Vorschrift verbraucht.

56. Statt der Butter kann man auch 1/2 Seidel oder 1/4 Kanne (2 Deciliter) guten Weinessig nehmen und eine ganze Zwiebel, und ein Lorbeerblatt nebst etwas ganzem Gewürz, Pfeffer, Salz, Nelken und Neugewürz hinzuthun. Sobald es kocht, giebt man die Champignons hinein, läßt sie aufkochen und zugedeckt kalt werden. In gläsernen oder steinernen Büchsen aufbewahrt halten sie sich jahrelang. Steinpilze, die viel billiger und gleichfalls gut sind, kann man ebenfalls auf diese Art aufbewahren und zu Saucen anstatt der Champignons geben.

57. **Steinpilze als Gemüse.** Man nimmt einen Teller voll geputzte Steinpilze (sie werden wie die Champignons geputzt), läßt in einem Casserol 3 Loth (5 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, schüttet die gewaschenen Steinpilze nebst einer ganzen Zwiebel hinein und läßt sie 1/4 Stunde bis 20 Minuten dünsten. Dann giebt man Salz und gestoßenen Pfeffer nach Geschmack daran, auch etwas feingewiegte grüne Petersilie und nimmt hierauf die Zwiebel vor dem Anrichten heraus. Im Fall die Pilze nicht alle gut, sondern ein giftiger darunter sein sollte, wird die Zwiebel schwarz und es ist räthlich, Alles weg zu thun, weil es ungenießbar ist.

Man verwendet die Pilze als Gemüse, zu Rindfleisch,

Cotelettes, auch zu Hühnern und Tauben. Alle Pilze müssen sofort geputzt und zubereitet werden.

58. **Maccaroni mit Schinken und Parmesankäse.** Für 6 Personen wird 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Maccaroni zerbrochen. Inzwischen läßt man in einem 12 Seidel oder 6 Kannen sächs. Maß (3 3/4 Liter) Casserol 8 Seidel (2 1/2 Liter) Wasser mit 4 Loth (7 Dekagramm) Salz kochen. Die Maccaroni werden hineingeschüttet, umgerührt und 3/4 Stunde gekocht, bis sie weich sind. Hierauf gießt man sie durch einen Durchschlag, läßt sie ablaufen und schüttet den vierten Theil davon auf eine runde, mit gewiegtem Schinken bestreute Schüssel, giebt wieder Maccaroni und Schinken darauf, bis beides verbraucht ist. Zuletzt wird es mit brauner Butter begossen und der geriebene Käse extra dazu gegeben. Man kann auch, bevor man die braune Butter darüber gießt, die Maccaroni mit geriebener Semmel bestreuen, darauf erst begießen und den geriebenen Käse um den Schüsselrand garniren. Auch als Pudding kann man sie geben, wozu man eine Form dick mit Butter ausstreicht, die gekochten Maccaroni, mit dem Schinken immer dazwischen, hineingiebt, bis die Form voll ist. Das Obere wird dann dick mit Käse bestreut und bevor man sie in die Röhre giebt, quirlt man 3 ganze Eier in einer Obertasse, 1/2 Seidel oder 1/4 Kanne (2 Deciliter) Sahne oder guter Milch gut durch und übergießt die Maccaroni damit. Dann läßt man 4 Loth (7 Dekagramm) Butter braun werden, gießt diese darüber und läßt sie 1/2 bis 3/4 Stunde bei gelinder Hitze backen. Hierauf umgestürzt wie jede andere Mehlspeise und noch etwas Käse extra dazu gegeben. Hier kann man den Schinken benutzen, welchen man nicht gut aufschneiden kann. Auch kann man von 3 Eiern Nudelteig machen, diesen in fingerbreite Streifen und hierauf schräg in Fleckchen schneiden und

so behandeln wie die Maccaroni. Die selbst gemachten Fleckchen dürfen jedoch nur $^1/_4$ Stunde kochen. Will man die Butter sparen, so benutzt man wohl auch den fetten Schinken. Der Boden wird dabei stark mit dem Fett, welches zuvor in kleine Würfelchen zerschnitten sein muß, belegt und dabei so verfahren wie bei dem Maccaroni. Zuletzt wird anstatt der Butter, wieder von dem kleinen und würflig geschnittenen Fett oben darauf gegeben, darauf gebacken wie oben. (Die sogenannten Schinkenfleckel.)

59. **Casserol en ris für 6 Personen.** Es wird $^1/_2$ Pfund (28 Dekagramm) Reis in kaltem Wasser gewaschen, dann kochendes Wasser darauf gegeben und sobald letzteres zu kochen beginnt, wieder abgegossen. Nachdem kaltes Wasser darüber gegeben ist, giebt man 2 Seidel oder 1 Kanne (7 Deciliter) Bouillon darauf und läßt den Reis $^1/_4$ Stunde kochen, dann stellt man ihn weg, um ihn abkühlen zu lassen. Indessen streicht man ein Casserol mit roher Butter stark aus. Bereit gehaltene 2 Hühner, oder 3 Tauben, oder $1^1/_2$ Pfund ($^3/_4$ Kilogramm oder 84 Dekagramm) derbes Kalbfleisch, das halb weich gedünstet sein muß, werden jetzt in Viertel geschnitten, oder das Kalbfleisch in hübsche Stückchen oben darauf und auf den Boden eines mit dem Reis fingerdick bestrichenen Casserols gelegt. Zu dem Reis rührt man 2 ganze Eier und 1 Dotter, sowie 4 Loth (7 Dekagramm) geriebenen Parmesankäse mit etwas Salz. Nun giebt man wieder Reis und wieder Fleisch, bis das Fleisch sämmtlich hinein ist. Zuletzt wird mit Reis zugemacht und $^3/_4$ Stunde bei gelinder Hitze gebacken. Beim Anrichten löst man es mit einem schwachen Messer rund herum los, stürzt es auf eine Schüssel und giebt es auf die Tafel.

IV. Von den Suppen.

Die angeführten Suppen sind auf 4 Seidel oder 2 Kannen (1¼ Liter) berechnet, doch braucht man dabei nicht ängstlich zu verfahren, sondern kann auch etwas mehr oder weniger nehmen.

60. Wassersuppe mit Schwarzbrod. Man schneide 2 Suppenteller voll feine Scheibchen Brod, nachdem man 4 Seidel (1¼ Liter) Wasser zum Kochen gestellt hat. Sobald dies kocht, giebt man das Brod, nebst ½ Eßlöffel Salz, 2 bis 3 Loth (3 bis 5 Dekagramm) frischer Butter und sehr wenig gestoßenen Pfeffer hinein, läßt es aufkochen und richtet dann an.

61. Zweite Art Wassersuppe oder eingebrannte Brodsuppe. Man läßt 4 Seidel (1¼ Liter) Wasser bis zum Kochen kommen, inzwischen macht man von 3 Loth (5 Dekagramm) Butter und 1 Loth (17 Gramm) Mehl gelbbraune Einbrenne, gießt, nachdem dies fertig, etwas von dem Wasser dazu und rührt es glatt, dann giebt man 2 Teller voll geschnittenes Brod in das kochende Wasser, nebst ½ Eßlöffel Salz, ebensoviel gewiegten Kümmel und läßt es aufkochen. Man kann auch ein wenig feingeschnittene Zwiebel in der Einbrenne angehen lassen, bevor man Wasser dazu gießt. Dann muß man sie aber durchpassiren, damit die Zwiebel zurückbleibt. Doch ist dies Geschmacksache.

62. Penadelsuppe. Man schneidet 12 Loth (21 Dekagramm) Semmel in Scheiben, läßt 4 Seidel oder 2 Kannen (1¼ Liter) Wasser kochen, giebt die Semmel nebst 3 bis 4 Loth (5 bis 7 Dekagramm) frischer Butter und ½ Eßlöffel Salz hinein, und läßt es, aber nur zwei Minuten, aufkochen. Dann wird die Suppe zerquirlt und angerichtet. Man kann sie auch vor dem Anrichten mit ½ Seidel oder

$^1/_4$ Kanne (2 Deciliter) Milch und 2 Eidottern legiren und ein wenig Muskatnuß dazu thun.

63. Biersuppe mit Brod, oder sogenannte Bettelsuppe. Man schneidet 8 Loth (14 Dekagramm) Schwarzbrod in einen Topf, giebt 3 bis 4 Loth (5 bis 7 Dekagramm) Zucker, etwas Kümmel und Ingwer dazu und gießt 4 Seidel oder 2 Kannen ($1^1/_4$ Liter) kaltes Bier darauf, ein Stück ganzen Zimmet kann man auch dazu geben; nun läßt man es $^1/_4$ Stunde kochen; gebe aber gut Achtung, daß es nicht überläuft! Dann giebt man 3 Loth (5 Dekagramm) frische Butter dazu, oder $^1/_2$ Seidel oder $^1/_4$ Kanne (2 Deciliter) Schmetten (Rahm), quirlt es recht gut durch; endlich giebt man ein wenig Salz nach Geschmack dazu. Mit dem Schmetten darf diese Suppe aber nicht mehr kochen; entweder muß sie sogleich angerichtet oder bis zum Anrichten in heißes Wasser gestellt werden, sonst läuft sie zusammen. Anstatt des Zuckers kann man auch Syrup nehmen.

64. Milchsuppe mit Schwarzbrod oder Semmel. Man schneidet Schwarzbrod oder Semmel in ganz feine Schnittchen, bestreut sie mit wenig Salz und gießt die kochende Milch darüber.

65. Milchsuppe mit Gries. Man lasse 4 Seidel oder 2 Kannen ($1^1/_4$ Liter) Milch bis zum Kochen kommen, rühre 5 Loth (8 Dekagramm) groben Gries hinein und lasse den Gries unter immerwährendem Umrühren 10 Minuten ausquellen, dann gebe man etwas gestoßenen Zucker und Zimmet dazu, auch ein wenig Salz, weil dasselbe sehr den Geschmack erhöht. Man kann auch gleich ein Stückchen Zucker, nebst einem Stückchen ganzen Zimmet in der Milch mitkochen lassen und beim Anrichten den Zimmet wieder herausnehmen, oder den Zucker auf Citrone abreiben und mit in der Milch kochen lassen. Statt Zimmet oder Citrone ist auch ein Stückchen Vanille gebräuchlich.

66. Reissuppe mit Milch. Man nimmt $^1/_4$ Pfund (14 Dekagramm) rundkörnigen Reis, wäscht ihn in kaltem Wasser, gießt kochendes Wasser darauf und läßt ihn darin aufkochen. Dann sogleich auf einen Durchschlag abgegossen, kaltes Wasser darüber, gut ablaufen gelassen und in die kochende Milch gegeben, nebst etwas Zucker und Zimmet, Vanille oder Citronenschale; man läßt ihn $^1/_2$ Stunde langsam kochen, dann wird angerichtet.

67. Milchsuppe mit Schneenocken. Man läßt 4 Seidel oder 2 Kannen ($1^1/_4$ Liter) gute Milch nebst 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker und ein Stückchen ganzen Zimmet oder Vanille kochen, inzwischen schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu Schnee. Wenn die Milch kocht, sticht man mit einem Kaffeelöffel die Nocken von dem Schnee ab und taucht den Löffel in die kochende Milch, damit sich die Nocke loslöst; eine nach der andern, bis der Schnee alle ist, und wendet sie mit dem Löffel behutsam um; sie dürfen nur anfangen zu kochen, so sind sie gut. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus legt sie in die Suppenterrine und legirt die Milch. In $^1/_4$ Seidel (1 Deciliter) Milch oder Wasser quirlt man einen Eßlöffel feines Mehl nebst 3 bis 4 Eidottern und eine Messerspitze Salz, gut unter einander, und gießt es unter währendem Rühren zu der kochenden Milch. Alsdann wird die Suppe durch einen feinen Durchschlag in die Terrine über die Schneenocken gegossen. Im Sommer kann man sie auch kalt stellen und als Kaltschale geben und Semmelscheibchen extra dazu. Man kann auch die Nocken mit einem Eßlöffel ausstechen und 1 Minute kochen lassen, umwenden, dann herausnehmen, auf ein umgestürztes Haarsieb legen und nachdem sie abgelaufen sind, einzeln auf eine flache Schüssel legen und kalt stellen. Die Milch kann man legiren und durchpassiren, in ein Töpfchen thun und auch kalt stellen, dann die Nocken auf eine

tiefe Schüssel anrichten (etwas hoch) und diese dicke Vanille-sauce darüber gießen, mit Bisquit garniren oder auch den Bisquit extra dazu geben als Dessert.

68. **Hollunderbeerensuppe.** Der reife schwarze Hollunder (4 bis 6 Trauben) wird gewaschen und dann erst abgebeert, in einen Topf gethan, ein Stück ganzen Zimmet, 6 Nelken, von 1/2 Citrone die Schale und 4 bis 6 Loth (7 bis 10 Dekagramm) Zucker, 3 Seidel oder 1 und 1/2 Kanne (1 Liter) kochendes Wasser darauf gethan und 1/4 Stunde kochen gelassen. Ein Eßlöffel Kartoffelmehl, in 1/2 Seidel oder 1/4 Kanne (2 Deciliter) Rothwein gut zerquirlt, wird unter immerwährendem Rühren zu den kochenden Beeren gegossen, ein halber Kaffeelöffel Salz und von 1/2 Citrone der Saft dazu gegeben und Alles recht gut durchgequirlt. Die Masse wird durch ein Sieb gestrichen, wieder in den Topf gethan und heiß gemacht. Etwas zerbrochener Zwieback oder in Butter geröstete Semmel (en filet) wird in die Terrine gegeben, die heiße Suppe darüber gegossen und auf die Tafel gebracht.

69. **Weinsuppe.** Man giebt 2 Seidel oder 1 Kanne sächs. (7 Deciliter) weißen Wein und ebensoviel Wasser, nebst 6 bis 8 Loth (10 bis 14 Dekagramm) Zucker, von 1/2 Citrone die Schale und ein Stück ganzen Zimmet in einen Topf, läßt dieses zusammen bis zum Kochen kommen. Indessen quirlt man einen Löffel feines Mehl in 1/4 Seidel oder eine Obertasse Wein oder Wasser, 4 bis 6 Eidotter dazu, legirt die Suppe damit und läßt sie unter fortwährendem Quirlen bis zum Kochen kommen. Sobald sie anfängt zu kochen, muß man sie gleich zurückziehen, sonst zersetzen sich die Eier und sie sieht trübe aus. Ueber geröstete Semmel oder Zwieback angerichtet.

70. **Hagebuttensuppe.** Ein Seidel trockene Hagebutten werden in 2 Seidel oder 1 Kanne sächs. (7 Deciliter) Wasser,

nebst 1 Stück ganzem Zimmet, von $^1/_2$ Citrone die Schale und 8 Loth (14 Dekagramm) Zucker recht weich gekocht (sie können 2 bis $2^1/_2$ Stunden kochen). Dann recht gut zerquirlt und durch ein Sieb gestrichen, $^1/_2$ Seidel oder $^1/_4$ Kanne (2 Deciliter) kochenden Rothwein und so viel kochendes Wasser, als dazu gehört, um sie gehörig dünn zu machen, dazu gegossen. Mit geröstetcr Semmel wird angerichtet.

71. Kirschsuppe. 4 Seidel oder 2 Kannen ($1^1/_4$ Liter) frische Kirschen, nachdem sie abgebeert und gewaschen sind (man kann halb süße und halb saure nehmen), stößt man etwas im Mörser (die Kerne mit durch), giebt sie in einen Topf nebst 1 Stück ganzen Zimmet, von $^1/_2$ Citrone die Schale, 6 Stück Nelken und läßt sie $^1/_4$ Stunde kochen, dann quirlt man einen halben Eßlöffel Kartoffelmehl in $^1/_4$ Seidel oder eine Obertasse Wein und gießt es unter fortwährendem Rühren dazu, läßt es aufkochen und passirt es durch, dann mit Zucker süß gemacht nach Geschmack und eine Messerspitze Salz dazu. Will man trockene Kirschen verwenden, so nimmt man nur 1 Seidel, halbe Kanne (4 Deciliter) dazu. Auf diese Art kann man auch Pflaumen- und Aepfelsuppe bereiten.

72. Bouillonsuppe mit Nocken. Man rühre 3 Loth (5 Dekagramm) Butter zu Schaum, dann nach und nach 2 Eidotter und zuletzt ein ganzes Ei dazu, ferner 3 Loth (5 Dekagramm) feines Mehl und ein wenig Salz und Muskatnuß. Dieses zusammen wird recht schaumig gerührt, dann mit einem kleinen Löffel Nocken davon abgestochen und in die kochende Bouillon eingekocht (man versuche erst eine, lasse sie aufkochen und wenn sie nicht zerfährt, so sind sie gut und man kocht die andern ein), läßt sie 10 bis 15 Minuten kochen und richtet dann an. Sollten sie einmal zu weich sein und beim Einkochen zerfahren, so rührt man, ehe

man die anderen einkocht, noch ein wenig Mehl dazu. Sollten sie aber einmal zu fest gerathen, so gieße man, wenn sie 1/4 Stunde gekocht haben, eine Obertasse kaltes Wasser dazu und lasse sie noch 1/4 Stunde kochen, so werden sie etwas lockerer werden; doch letzteres thut man nur im Nothfall, weil sie an Ansehen verlieren.

73. **Gebackene Nocken.** 3 Loth (5 Dekagramm) Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach 2 ganze Eier und zuletzt 3 Loth (5 Dekagramm) feines Mehl, nebst ein wenig geriebener Muskatnuß oder -Blüthe und etwas Salz dazu gethan. Dann streicht man eine flache Form mit Butter aus und streicht diese Masse fingerdick hinein (mit einem Löffel recht egal gestrichen), stellt sie in eine nicht zu heiße Röhre und läßt sie 15 bis 20 Minuten backen (goldgelb). Dann auf ein Bret geschüttet und wenn es überkühlt ist, in schmale Streifen und dann wieder einen Zoll lang schräg durchgeschnitten. Die Bouillon kann man mit gebranntem Zucker (siehe Zuckerjus Nr. 7) etwas braun machen, aber nur wenig. Die Nocken giebt man in die Terrine und begießt sie mit kochender Bouillon, welche noch nicht braun gemacht ist, deckt sie zu und läßt sie 1/4 Stunde an einem warmen Ort stehn, dann gießt man erst die braune Bouillon kochend dazu und giebt sie auf die Tafel. Auch geschnittene Magen von Hühnern oder Enten u. s. w. kann man in die Bouillonsuppen geben.

74. **Suppe mit Griesnocken.** Man rührt 3 Loth (5 Dekagramm) Butter zu Schaum, dann ein Eidotter und ein ganzes Ei dazu, zuletzt 4 Loth (7 Dekagramm) groben Gries, eine Prise Salz und ein wenig Muskat, und läßt sie 2 Stunden stehen. Dann sticht man mit einem kleinen Löffel Nocken davon ab und kocht sie in die dazu bestimmte Bouillon ein, läßt sie 1/2 Stunde kochen und richtet dann an.

Sollten sie einmal zu fest werden, so gießt man $^1/_4$ Seidel oder eine Obertasse Wasser zu (immer kaltes Wasser) und läßt sie noch $^1/_4$ Stunde kochen. Man kann diese Nocken auch zu eingemachten Hühnern, Tauben, oder Kalbfleisch geben.

75. Zerfahrene Suppe. 3 ganze Eier in einem Töpfchen zerquirlt, 6 Loth (10 Dekagramm) in Milch eingeweichte Semmel dazu oder $^1/_2$ Seidel oder $^1/_4$ Kanne sächs. (2 Deciliter) Milch, 3 ganze Eier und 6 Loth (10 Dekagramm) geriebener Semmel, ein wenig Muskatnuß zusammen gut durcheinander gerührt und in die kochende Bouillon gegeben, umgequirlt und aufkochen lassen. Vor dem Anrichten kann man etwas feingewiegte grüne Petersilie dazu geben.

76. Suppe mit Tropfteig oder Einlaufsuppe. In einem kleinen Töpfchen werden 4 ganze Eier, 6 Eßlöffel feines Mehl, etwas Salz und Muskatnuß recht fein zerquirlt. Es muß so fein sein, wie dicker Syrup. Dann hält man den Quirl über die dazu bestimmte kochende Bouillon und läßt den Tropfteig langsam über den Quirl hineinlaufen, läßt es aufkochen und richtet dann an.

77. Kräutersuppe. Man nimmt im Frühjahr die jungen Suppenkräuter und nachdem man sie ausgelesen hat, wäscht man sie in kaltem Wasser, wiegt sie fein und läßt in einem Casserol ungefähr ein Loth (17 Gramm) Butter bis zum Steigen kommen. Dann die gewiegten Kräuter hinein, eine Minute in der Butter angehen lassen, in die kochende Bouillon gegeben, 5 Minuten kochen und dann mit 2 Eidottern, einer Obertasse Wasser und 1 Loth (17 Gramm) Mehl legirt. Man kann auch Wasser statt der Bouillon nehmen und statt der Eidotter eine weiße Einbrenne machen von 2 Loth (3 Dekagramm und 5 Gramm) Butter, 2 Loth

(3 Dekagramm) Mehl mit Wasser recht glatt gerührt und zu dem Wasser geben, in welchem die Kräuter schon 5 Minuten gekocht haben, gut durcheinander quirlen und über geröstete Semmel (en filet) anrichten.

78. **Suppe von frischen Morcheln.** Von 2 Schock frischen Morcheln werden die Stiele weggethan, die Morcheln mit kochendemWasser gebrüht, dann mit kaltem Wasser recht rein gewaschen, klein geschnitten, in ein Casserol mit 3 Loth (5 Dekagramm) Butter gethan und 1/2 Stunde dünsten gelassen, hernach in die kochende Bouillon gegeben und noch 1/4 Stunde kochen gelassen. Dann legirt man diese Suppe mit einer Obertasse Wasser, 2 Loth (3 Dekagramm) Mehl, 2 Eidottern und ein wenig Muskatnuß, je nach Geschmack, und zuletzt giebt man etwas grüne feingewiegte Petersilie dazu.

79. **Reissuppe.** Man blanchirt 8 Loth (14 Dekagramm) Reis, wie bei Nr. 24, dann giebt man ihn in 4 Seidel oder 2 Kannen (1 1/4 Liter) kochender Bouillon und läßt ihn noch 1/4 Stunde kochen; man legirt diese Suppe mit 1/2 Obertasse Wasser, 1 Loth (2 Dekagramm) Mehl, 2 bis 4 Eidottern, ein wenig Muskatnuß, mit Salz abgeschmeckt, richtet an und giebt etwas Parmesankäse extra dazu.

80. **Griessuppe.** Man läßt 4 Seidel oder 2 Kannen (1 1/4 Liter) Bouillon zum Kochen kommen und schüttet, unter immerwährendem Rühren, 4 Loth (7 Dekagramm) groben Gries langsam hinein. Der Gries setzt sich aber leicht zu Boden, deshalb muß man ihn öfter umrühren, läßt ihn 10 Minuten kochen — und legirt dann diese Suppe wie die Reissuppe. — Griessuppe in Wasser. Dazu läßt man 4 Seidel oder 2 Kannen (1 1/4 Liter) Wasser kochen, schüttet den Gries, 4 Loth (7 Dekagramm) langsam dazu, unter immerwährendem Rühren, läßt ihn 10 bis 15 Minu-

ten ausquellen, dann giebt man Salz und 3 Loth (5 Dekagramm) frische Butter dazu, quirlt es durcheinander und richtet dann an. Oder man giebt die Butter in ein Casserol; wenn sie anfängt braun zu werden, rührt man 1 Loth (2 Dekagramm) Mehl dazu (1 Minute), dann giebt man dies zu der kochenden Suppe und quirlt Alles gut durch. Diese letztere Art Grieswassersuppe ist sehr gut.

81. **Grützesuppe.** Diese wird wie die Griessuppe behandelt.

82. **Fadennudelsuppe.** Man nimmt 8 Loth (14 Dekagramm) Fadennudeln, drückt sie etwas mit der Hand entzwei und schüttet sie in 4 Seidel oder 2 Kannen (1¼ Liter) kochender Bouillon, unter fortwährendem Umrühren, läßt sie ¼ Stunde kochen und richtet sie an. Zu dieser Suppe und zu den drei folgenden gehört immer eine starke kräftige Bouillon, wenn sie gut sein sollen.

83. **Suppe mit Eiergräupchen.** Man wirkt von 6 bis 8 Loth (10 bis 14 Dekagramm) Mehl und einem Ei einen festen Teig, schneidet ihn in kleine Würfel, bestreut ihn mit wenig Mehl und wiegt ihn mit dem Wiegemesser so klein, daß man das Gewiegte mit der Hand durch den Durchschlag sieben kann. Man kann auch den festgewiegten Teig auf dem Reibeisen reiben, aber gewiegt wird es viel egaler und sieht schöner aus. Dann in 4 Seidel oder 2 Kannen sächs. (1¼ Liter) kochender Bouillon eingekocht, ¼ Stunde kochen gelassen, mit ein wenig Muskat und Salz abgeschmeckt und angerichtet.

84. **Gräupchensuppe.** ¼ Pfund (14 Dekagramm) feine Gräupchen werden mit kaltem Wasser gewaschen und in einen Topf von 4 Seidel oder 2 Kannen sächs. (1¼ Liter) gethan, 1 oder 2 Loth (1½ bis 3 Dekagramm) frische Butter

dazu gegeben und von $^1/_4$ Citrone den Saft, auch die Schale recht fein geschnitten oder gewiegt und $^1/_2$ Seidel oder $^1/_4$ Kanne (2 Deciliter) kochendes Wasser darauf, die Gräupchen umgerührt und langsam kochen gelassen. Dann nach und nach Bouillon zugegossen und 2 bis $2^1/_2$ Stunden kochen gelassen, und kurz vor dem Anrichten mit 2 bis 3 Eidottern legirt, wie die Reissuppe.

85. **Nudelsuppe.** Man macht von 2 Eiern und 12 Loth (21 Dekagramm) feinem Mehl einen festen Teig, theilt ihn in 3 Theile, wirkt jedes recht glatt und treibt mit dem Nudelholz 3 ganz feine Kuchen davon aus, so daß sie so dünn werden wie Postpapier. Nun läßt man sie etwas trocknen, dann schneidet man sie in der Mitte durch, legt sie übereinander, schneidet 2 fingerbreite Streifen davon; diese werden wieder übereinander gelegt und ganz feine Nudeln davon geschnitten, auf ein reines Bret oder Tuch gestreut und getrocknet, dann in 4 Seidel oder 2 Kannen sächs. ($1^1/_4$ Liter) starker Bouillon eingekocht und $^1/_4$ Stunde kochen gelassen. Wenn die Bouillon nicht stark ist, so kann man, um ihr einen besseren Geschmack zu geben, ein Bündchen frischer grüner Petersilie rein waschen, mit einem langen Faden zusammenbinden und in die fertige Suppe hängen lassen, aber vor dem Anrichten wieder herausnehmen.

86. **Erbsensuppe.** Man kocht $1^1/_2$ Seidel oder $^3/_4$ Kanne (5 Deciliter) Erbsen recht weich, oder man hat vielleicht vom Tage vorher übrig gebliebene, passirt sie durch ein Sieb oder Durchschlag, giebt das Durchpassirte in einen Topf und Bouillon oder Wasser darauf, etwas Salz und wenig gestoßenen Pfeffer dazu und läßt es aufkochen. Nimmt man Wasser, so macht man von 2 Loth (3 Dekagramm) Butter und 1 Loth ($1^1/_2$ Dekagramm) Mehl eine dünne hellbraune

Einbrenne, schüttet sie vor dem Durchpassiren zu den Erbsen und passirt es zusammen durch. Nachdem es aufgekocht ist, richtet man diese beiden Arten Erbsensuppe über in Butter gerösteter Semmel an. Ein Teller voll altbackener Semmeln, länglich geschnitten und in 2 Loth (3 Dekagramm) Butter goldgelb geröstet, wird genügen.

87. **Kartoffelsuppe.** Man schält rohe Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben, der Topf muß halb voll sein, stellt sie in kaltem Wasser zum Kochen und wenn sie weich sind, quirlt man sie fein und macht von 3 Loth (5 Dekagramm) Butter oder frischem Fett und 1 Loth (1½ Dekagramm) Mehl eine dünne Einbrenne. Wenn sie goldgelb ist, giebt man etwas feingeschnittene Zwiebel dazu, rührt sie noch 1 Minute mit der Zwiebel, und giebt dann die Einbrenne zu den weichgekochten Kartoffeln, quirlt es nebst etwas Salz und Pfeffer gut durcheinander, passirt es durch, giebt diese Suppe wieder in einen Topf und kurz vor dem Anrichten etwas feingewiegte grüne Petersilie dazu; oder auch jungen grünen Sellerie und Petersilie zu gleichen Theilen, wenn man Beides jedoch nicht hat, etwas feingewiegten Kümmel. Auch kalte Kartoffeln kann man zur Suppe benutzen. Diese Kartoffeln werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben, in einen Topf und kochendes Wasser darauf gethan, mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt, aufkochen gelassen, dann eingebrannt und behandelt wie die erstere. Sollte sie nicht dick genug sein, so kann man etwas Schwarzbrod in sehr feine Scheibchen schneiden und in die Terrine geben, auch vorher in Butter rösten.

88. **Fischsuppe.** Man nimmt von einem Karpfen den Roggen oder die Milch nebst den Eingeweiden (die Galle löst man vorsichtig heraus), giebt es zusammen in einen Topf

und ungefähr 4 Seidel oder 2 Kannen sächs. (1¼ Liter reichlich) kochendes Wasser darauf nebst einem Stückchen Zwiebel, etwas kleingeschnittenem Sellerie, Petersilienwurzel und gelber Rübe, auch ½ Eßlöffel Salz dazu und läßt es ½ Stunde kochen (auch einen kleinen Fisch kann man mitkochen). Wenn es ¼ Stunde gekocht hat, nimmt man den Roggen oder die Milch heraus und legt es in eine Terrine, etwas Semmel in Butter geröstet hinzu, und nun macht man von 4 Loth (7 Dekagramm) Butter und einem Eßlöffel Mehl eine weiße Einbrenne, schüttet sie zu der Suppe, quirlt es gut durcheinander und streicht es durch ein Haarsieb, dann giebt man es wieder in den Topf und läßt es heiß werden. Man kann die Suppe noch mit 2 Eidottern legiren und in die Terrine über die geröstete Semmel gießen.

89. **Suppe à la Reine.** Man kocht eine alte Henne nebst 1 Pfund (½ Kilogramm) Rindfleisch und etwas Salz. Indessen läßt man 4 Loth (7 Dekagramm) Butter zergehen, schneidet ½ Pfund (28 Dekagramm) derbes Kalbfleisch aus der Keule (Schlägel), schneidet es in kleine Würfel, giebt es in die Butter und läßt es, gut zugedeckt, bei gelindem Feuer, langsam weichdünsten. Aus Vorsicht kann man nach einer ¼ Stunde nach und nach einige Löffel Bouillon zugießen, damit es nicht braun wird; es muß so weich sein, daß es sich ganz zerrühren läßt. Wenn die Henne weich ist, schneidet man das Fleisch von der Brust (ohne Haut) en filet und giebt es in die Terrine nebst 4 Loth (7 Dekagramm) gedünstetem Reis. Die Knochen des Huhnes zerstößt man im Mörser und läßt sie mit auskochen, dann zerreibt man 2 hartgekochte Eidotter und giebt sie mit zu dem weichen Kalbfleisch, wie auch 1 Loth (1 Dekagramm und 7 Gramm) feingestoßene süße Mandeln, worunter 2 Stück bitter sein können, gießt Bouillon dazu und nachdem man Alles gut durchein=

andergerührt hat, passirt man es durch ein Haarsieb, gießt es wieder in einen Topf und läßt diese Suppe bis zum Kochen heiß werden, dann noch mit 2 Eidottern legirt und angerichtet. Auch den Magen und das Herz des Huhnes, klein geschnitten, giebt man mit in die Terrine; sie darf aber, wie alle legirten Suppen, nicht mehr kochen, sondern muß, wenn sie fertig ist, in heißes Wasser gestellt werden.

90. **Lebersuppe.** Man kocht eine halbe Kalbsleber in Salzwasser 1/2 Stunde; wenn sie kalt ist, reibt man sie auf dem Reibeisen fein. Diese geriebene Leber wird in 4 Seidel oder 2 Kannen sächs. (1 1/4 Liter) Bouillon eingekocht, 10 Minuten kochen gelassen und mit Salz, Pfeffer und etwas feingewiegter grüner Petersilie abgeschmeckt und über geröstete Brodscheibchen angerichtet.

91. **Leberklößchen oder Nockensuppe.** Man nimmt die Hälfte einer Kalbsleber, legt sie in frisches Wasser, damit sich die Haut gut abzieht, dann legt man sie auf ein Bret und schabt sie recht fein, und wiegt das Geschabte mit dem Wiegemesser noch einmal durch. Dann wiegt man von einer 1/4 Citrone die Schale recht fein, nimmt ein wenig fein geschabte Zwiebel, eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer und ebensoviel Muskatnuß und 1/2 Eßlöffel Salz, und giebt es zu der Leber. Nun rührt man 4 Loth (7 Dekagramm) Butter zu Schaum und nach und nach 2 ganze Eier dazu, dann die Leber und zuletzt 8 bis 10 Loth (14 bis 17 Dekagramm) geriebener Semmel, läßt diese Masse eine Stunde stehen, dann macht man Klößchen davon oder sticht mit einem kleinen Löffel Nocken davon ab und kocht sie in die kochende Bouillon ein.

92. **Suppen mit Mehlflöckchen.** Man macht von einem ganzen Ei und einem Dotter, oder von 2 Eiern einen Nudel=

teig (siehe Nudelteig Nr. 85). Nachdem er fein ausgetrieben und trocken ist, schneidet man einen Strohhalm breite Streifchen davon, dann ganz kleine viereckige, etwas schräge Flöckchen, da sie sehr groß werden, wenn sie 10 Minuten gekocht haben. Der Teig darf auch nicht zu trocken sein, sonst bricht er. Man kocht sie wie Nudelsuppe.

93. **Suppe mit Sago.** Der gewöhnliche weiße Sago wird in kaltem Wasser gewaschen, dann kochendes darauf gegossen und umgerührt. Wenn er aufgekocht hat, schüttet man ihn auf ein Haarsieb und gießt so lange kaltes Wasser darüber, unter immerwährendem Rühren mit dem Rührlöffel, bis sich alles Schleimige abgewaschen hat und die Körner klar daliegen. Dies gilt von dem Kartoffelsago. Der echte Sago hat sehr wenig Schleim; er wird in kaltem Wasser gewaschen und mit heißem gebrüht, dann noch einmal kaltes Wasser darüber gegossen, gut ablaufen gelassen und in die kochende Bouillon gegeben, $^1/_4$ Stunde kochen gelassen und dann mit 2 oder 3 Eidottern legirt. Sollte die Bouillon nicht stark genug sein, so läßt man 3 Loth (5 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, giebt $^1/_2$ Loth (8 Gramm) Mehl hinein, rührt es gut um, daß es ganz fein aussieht. Nun gießt man klare Bouillon zu, passirt es durch und giebt diese feine Einbrenne zu der fertigen Suppe, läßt sie aufkochen und dann legirt man sie mit 2 Eidottern. Sie darf aber, wie alle legirten Suppen, nicht mehr kochen. Die Butter muß stets frisch und die Einbrenne weiß sein. Der Kartoffelsago wird nach dem Blanchiren ebenso behandelt wie der echte. Den braunen Sago kann man in halb Bouillon und halb Rothwein kochen, auch in lauter Rothwein, aber nicht legiren, sondern etwas Citronensaft, auch ein wenig feine Schale dazu geben. Für 6 Personen nimmt man 8 Loth (14 Dekagramm) weißen Sago, braunen 12 Loth (21 Dekagramm).

94. Suppe mit gebackenem Reis. $^1/_4$ Pfund (14 Dekagramm) Reis wird blanchirt, dann läßt man ihn in $1^1/_2$ Seidel (5 Deciliter) Milch ausquellen, stellt ihn kalt, und wenn er ausgekühlt ist, rührt man nach und nach 3 Eidotter hinein, einen halben Eßlöffel Salz und etwas Muskatnuß. Das Weiße von den 3 Eiern schlägt man zu Schnee und rührt denselben darunter. Dann streicht man eine Form oder kleine Pfanne mit Butter aus, schüttet die Reismasse hinein und läßt sie bei gelinder Hitze $^1/_2$ Stunde backen. Der Reis darf nur goldgelb aussehen, ja nicht sehr braun, dann mit einem Löffel kleine Stückchen abgestochen, in die Terrine gelegt und die klare Bouillon darüber gegossen. Auch etwas Magen von Hühnern, Tauben, Gänsen oder Enten kann man, länglich geschnitten, mit in die Terrine geben.

95. Suppe mit Omelettes. Eine Obertasse Milch, 2 Eßlöffel feines Mehl gut gequirlt, 3 ganze Eier dazu und ein wenig Muskatnuß und Salz wird zusammen gut durchgequirlt. Dann bäckt man Omelettes davon, schneidet sie in fingerbreite und einen Zoll lange Streifen schräg durch und giebt sie in die zur Suppe bestimmte starke Bouillon; sie dürfen nur aufkochen. Die Bouillon kann man etwas braun machen. (Siehe Nr. 7.)

96. Suppe mit Semmelklößchen und Blumenkohl. Man schlägt 6 Loth (10 Dekagramm) Butter zu Schaum, thut 1 Eidotter und 1 ganzes Ei dazu, wie auch 5 Loth (8 Dekagramm) weiße geriebene Semmel nebst etwas Salz und Muskatnuß und rührt Alles gut durcheinander. Dann werden kleine Klößchen davon formirt und in 4 Seidel ($^1/_4$ Liter) Bouillon, welche man zur Suppe bestimmt hat, eingekocht und $^1/_4$ Stunde kochen gelassen. Inzwischen macht

man von 2 bis 3 Loth (3 bis 5 Dekagramm) Butter und ½ Löffel Mehl eine feine Einbrenne und füllt sie mit etwas Bouillon auf; sie wird mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt, mit 2 Eidottern legirt, durchpassirt und zu den Klößchen gethan. Den Blumenkohl hat man in Wasser weich gekocht; wenn man nun die Suppe in die Terrine gegeben hat, so nimmt man mit einem Schaumlöffel den Blumenkohl heraus und giebt ihn zu der Suppe, damit er hübsch ganz bleibt; auch kann man Spargel statt des Blumenkohls und etwas feingewiegte Petersilie nehmen.

97. **Hühner= oder Taubensuppe für Kranke.** Man kocht ein junges Huhn oder Taube in 1 Seidel oder ½ Kanne (4 Deciliter) kochendem Wasser mit wenig Salz ½ Stunde, gießt dann die Suppe davon durch ein feines Sieb, läßt sie wieder bis zum Kochen kommen, und rührt einen Eßlöffel Gries oder blanchirten Reis hinein, läßt ihn ¼ Stunde bis 20 Minuten langsam ausquellen; dann kann man die Suppe mit einem Eidotter legiren (abziehen) oder auch nur so geben.

Beim Kochen kann man auch eine kleine Petersilien=Wurzel und ein Stückchen gelbe Rübe (Möhre) mit kochen (wenn solches der Arzt erlaubt). Auch Hafergrütze kann man in diese Bouillon einkochen, oder sehr fein geschnittene Nudeln. Man kann auch eine alte Taube oder ein ¼ altes Huhn ganz im Mörser zerstoßen, und mit kaltem Wasser zusetzen dann 1 bis 1½ Stunde auskochen lassen, und diese davon gewonnene Bouillon zu Suppen benutzen. Diese letztere Bouillon ist viel kräftiger und wohlschmeckender.

98. **Hafergrützsuppe in Wasser.** Auf eine Obertasse voll gewaschener Hafergrütze gießt man 1 Seidel oder ½ Kanne (4 Deciliter) kochendes Wasser, quirlt es gut durch,

und läßt es 1/4 Stunde kochen; giebt dann ein wenig Salz und 2 Loth (3 bis 4 Dekagramm) gute und frische Butter dazu, quirlt die Suppe wieder gut untereinander und richtet sie an.

Man kann auch vor dem Anrichten einige Tropfen Citronensaft dazu geben, auch diese fertige Suppe durch ein Sieb streichen, dann ist es Hafergrützschleim.

V. Von allerhand Gemüsen.

Regeln und Notizen bei den Gemüsen.

I. Alle Gemüse müssen jung und zart sein.

II. Alle Gemüse müssen gut gereinigt sein und wenn sie gewaschen sind, sogleich aufs Feuer gebracht, ja nicht lange im Wasser gelassen werden. Die grünen Bohnen, alle Rüben, auch Kohlrabi, sind viel besser, wenn sie nicht eher geschnitten werden, bis man sie braucht und sogleich dünstet; sie werden viel eher weich, als wenn man sie, wie häufig gebräuchlich, schon des Abends zuvor schneidet. Durch das geschnittene Uebereinanderliegen werden sie warm und verlieren ihr schönes Ansehen, werden auch viel schwerer weich. Auch müssen sie jederzeit ohne Salz gedünstet werden, denn das Salz macht sie hart. Uebrigens nach Vorschrift.

III. Alle Gemüse, welche man in Butter dünstet, werden eher weich als in Wasser. Aber grüne Erbsen, Carotten, gelbe Rüben nur mit etwas Zucker und kochendem Wasser.

IV. Trockene Gemüse müssen, nachdem sie gut ausgelesen sind, in kaltem Wasser gewaschen und mit kaltem Flußwasser aufs Feuer gesetzt und in demselben weich gekocht werden; sie sollen auf diese Art der Gesundheit zuträglicher sein, als wenn man das erste Wasser davon abgießt.

V. Spargel. Nachdem er geputzt und gewaschen ist, kocht man ihn in schwachem Salzwasser in 20 Minuten weich. Bleibt welcher übrig, so kann man ihn in dem Salzwasser, worin er gekocht ist, aufheben, er sieht aber den andern Tag nicht so schön aus. Der weiße läßt sich besser aufbewahren als der grüne.

VI. Bei allen Garten- und Feldfrüchten ist die Jahreszeit sehr zu beobachten. Wenn die Bohnen frisch gepflückt, der Spargel frisch gestochen und die Rüben frisch aus der Erde kommen, ist Alles viel wohlschmeckender, als wenn es längere Zeit im Keller liegt.

VII. Ein großer Unterschied bei den Gemüsen ist in den Monaten Mai und Juni oder August und September. Die jungen Gemüse im Mai brauchen 20 Minuten bis $1/2$ Stunde zum Dünsten, im Juni $3/4$ bis 1 Stunde, in den folgenden Monaten $1 1/2$ bis 2 Stunden. In der letzten Zeit müssen sie wieder ganz anders behandelt werden, ich bitte daher wohl darauf zu achten.

VIII. Die Kartoffeln sind gesunder und leicht verdaulicher, wenn man sie bis zum Kochen kommen läßt, das erste Wasser wieder abgießt und sogleich wieder kochendes darauf thut und nebst etwas Kümmel und Salz nun wieder rasch kochen läßt. Je schneller sie kochen, desto besser sind sie. Auch bei Kartoffelgemüse und Suppe ist das erste Wasser abzugießen.

99. **Kartoffeln in Bouillon.** Eine halbe Metze (2 Liter) Kartoffeln werden roh geschält, in große Würfel geschnitten oder in kleine Kartoffeln dressirt, rein gewaschen oder in kaltem Wasser zum Kochen gestellt, aufkochen gelassen. Dann wird das Wasser abgegossen und kochende Fleischsuppe von Rind- oder Schöpsenfleisch darauf 15 bis 20 Minuten kochen gelassen; man muß darauf achten, daß

sie nicht zu weich werden, dann wird gestoßener Pfeffer, Salz und feingewiegte grüne Petersilie dazu gegeben.

100. **Zweite Art Kartoffelgemüse.** Die Kartoffeln werden wie bei Nr. 99 behandelt. Nachdem sie in Bouillon oder dem zweiten Wasser 1/4 oder 1/2 Stunde gekocht haben und weich sind, macht man von 4 Loth Butter (7 Dekagramm) oder 3 Loth (5 Dekagramm) frischem Rindsfett eine dünne goldgelbe Einbrenne mit etwas Zwiebel. Die Zwiebel muß aber weiß bleiben, sie darf nur in der Einbrenne angehen, dann gießt man Fleischsuppe zu und rührt es zu einer Sauce; mit wenig Pfeffer und Salz, abgeschmeckt, durchpassirt und zu den Kartoffeln gegossen, nebst etwas grüner Petersilie, Kümmel oder Majoran. Aufkochen gelassen und angerichtet.

Anmerkung. Ich habe oben gesagt „im zweiten Wasser"; im Fall die Bouillon knapp sein sollte, kann man die Kartoffeln zum Gemüse auch in Wasser weich kochen, sie werden jedoch in Bouillon eher weich und schmecken besser.

101. **Kartoffeln in der Schale.** Man wäscht die Kartoffeln in kaltem Wasser recht rein, giebt sie in einen Topf oder Casserol und stellt sie mit kaltem Wasser zum Kochen. Wenn sie anfangen zu kochen, gießt man das Wasser davon ab und gleich wieder kochendes darauf, giebt etwas Kümmel und Salz dazu und läßt sie 10 bis 15 Minuten kochen. Die neuen Kartoffeln müssen besonders beobachtet werden; so wie sie anfangen aufzuspringen, muß man das Wasser abgießen, sie fest zudecken und noch 2 Minuten stehen lassen; sie werden so viel mehliger. Indessen legt man von einer Serviette alle 4 Ecken in die Mitte derselben und dann noch einmal so, legt diese gebrochene Serviette in eine tiefe Schüssel (Assiette), die Kartoffeln darauf, schlägt die kurzen

Ecken darüber und giebt sie so mit guter, frischer Butter auf den Tisch.

Man kann auch, wenn sie gewaschen sind, in der Mitte einen schmalen Streifen abschälen, dann sie ringsherum noch einmal waschen und dann erst zum Kochen stellen, so sehen sie sehr hübsch aus.

Auch kann man sie ganz abschälen und alle egal rund dressiren und in Salzwasser kochen, wie man sie zu Fischen giebt, das Wasser abgießen, wenn sie bald gut sind, und etwas feingewiegte Petersilie darüber streuen, oder sie mit gewiegtem Kümmel bestreuen und mit brauner Butter begießen, auch etwas Butter extra dazu geben. Zu Fischen läßt man sie im Salzwasser stehen, worin sie gekocht sind, bis zum Anrichten, dann das Wasser abgegossen, und die Schüssel, worauf der Fisch angerichtet ist, damit garnirt, zerlassene Butter extra, oder Kartoffeln und Butter extra.

102. Kartoffelpurée oder Brei. Man schält eine 1/2 Metze (2 Liter) hübsch egaler Kartoffeln; wenn sie groß sind, schneidet man sie einmal durch und legt sie in kaltes Wasser, dann wäscht man sie heraus, in einen Topf oder Casserol, gießt kaltes Wasser darauf und stellt sie zum Kochen. Wenn sie weich sind, gießt man das Wasser herunter, zerstampft sie mit einem Rührlöffel und gießt kochende Milch zu, dann passirt man es durch ein Haarsieb und nach dem Durchpassiren giebt man ein kleines Stückchen Butter dazu, rührt es recht schaumig, thut während dem Rühren noch so viel Milch zu als nöthig ist, sowie etwas Salz, und so zu einem recht lockeren Brei gerührt, daß es wie weißer Schaum aussieht. Dann in eine tiefe Schüssel (Assiette) angerichtet, mit einem breiten Messer Vertiefungen eingedrückt, so daß die Schüssel oben das Aussehen einer Muschel hat, mit brauner Butter begossen und zu Cotelettes, Schnitzeln, Wurst,

Bratwurst oder Braten gegeben. Auch kann man etwas feine Zwiebel goldgelb in Butter rösten und den Rand damit garniren. — Auch ohne Milch, dann muß man aber das erste Wasser abgießen und gleich wieder kochendes darauf, dann die Kartoffeln mit einem Quirl oder Rührlöffel recht zerstampfen, durchpassiren, dann salzen und noch so viel Wasser zugießen bis zu einem gehörigen Brei, und recht rühren. Das Uebrige wie oben. Letztere Art sieht nicht so schön aus, schmeckt aber auch gut. Man kann auch das Weiße von 1 oder 2 Eiern zu Schnee schlagen und darunter rühren, das macht es recht locker und es soll dadurch leicht verdaulich werden.

103. **Geröstete Kartoffeln.** Man schält die Kartoffeln roh, dressirt sie nach gleich runden und legt sie in kaltes Wasser. Indessen läßt man etwas Butter bis zum Steigen kommen (ungefähr 6 Loth (10 Dekagramm) auf $1/2$ Metze), legt die Kartoffeln auf ein reines Tuch, trocknet sie ab, giebt sie in die heiße Butter nebst Salz und läßt sie zugedeckt 8 bis 10 Minuten rösten; einigemal umschütteln. In 15 bis 20 Minuten werden sie gut sein. Das Casserol, worin man sie röstet, muß mehr flach als tief sein. Man giebt sie zu Beefsteack, Cotelettes, Rind= und Schöpsenbraten. Man kann auch gekochte Kartoffeln rösten, da läßt man die Butter braun werden und giebt die geschälten Kartoffeln mit etwas Salz hinein, worauf sie in einigen Minuten gut sind. Diese Letzteren darf man jedoch nicht zudecken. Erstere sind aber besser.

104. **Kartoffelschmarrn.** Man kocht Kartoffeln in der Schale und läßt inzwischen Butter braun werden. Wenn die Kartoffeln weich sind, schält man sie ab, schneidet sie noch heiß in dünne Scheibchen und giebt sie in die braune Butter nebst etwas Salz, zerstampft sie recht mit einem

Rührlöffel, giebt etwas feingewiegte grüne Petersilie dazu und richtet sie sogleich an. Man kann auch etwas recht feingeschnittene Zwiebel in der Butter goldgelb röſten und dann die Kartoffeln hineingeben, gut durcheinander rühren nebſt Salz und auch sogleich anrichten. Je mehr Butter, deſto beſſer sind sie. Man kann sie zu allerhand Braten geben.

105. Kartoffelmehl zu machen. Es werden große Kartoffeln geschält und roh auf dem Reibeisen gerieben, dann das Geriebene in eine Schüssel oder Faß gethan und kaltes Wasser darauf gegossen, recht durcheinander gerührt, dann ein Sieb auf eine andere Schüssel oder ein Faß geſtellt und die umgerührten geriebenen Kartoffeln darauf geschüttet, noch etwas kaltes Wasser darüber. Nun läßt man das Wasser einige Stunden stehen, bis sich das Mehl am Boden gesetzt hat. Dann gießt man das Wasser langsam ab, das gewonnene Mehl wird jetzt fest am Boden sitzen, gießt wieder frisches Wasser darauf und rührt das Mehl in dem Wasser gut um, läßt es sich wieder setzen und so fährt man 5 bis 6 Mal fort, bis das Mehl schön weiß und das Wasser rein und klar aussieht. Dann das letzte Mal, nachdem man das Wasser heruntergegossen hat, sticht man das Mehl mit einem starken Messer oder Rührlöffel in ganz kleinen Stückchen ab, legt das ausgestochene Mehl auf ein reines Bret oder auf ein leinenes Tuch und läßt es an der Sonne trocknen. Wenn es halb trocken ist, wird es durch ein feines Haarsieb gerührt und nun ganz trocknen gelassen, und dann nochmals gesiebt. Wenn es recht gut getrocknet ist, kann man es an einem trocknen Orte jahrelang aufheben und nach Vorschrift Gebrauch davon machen.

106. Spinat zu kochen. Anmerkung. Unter den grünen Gemüsen behält unstreitig der Spinat den Vorzug; er ist ein sehr schönes Gemüse, leicht zu verdauen, daher

jedem Magen zuträglich und gesund; ich habe ihn immer bereitet wie folgt: Man nehme 4 bis 6 derbe Hände voll Spinat, pflücke die Stiele ab und wasche ihn recht rein. Indessen läßt man in einem Topf oder Casserol 10 bis 12 Seidel oder 5 bis 6 Kannen (3 bis 4 Liter) Wasser kochen mit 2 Eßlöffeln Salz. Den gewaschenen Spinat drückt man gut aus und giebt ihn in das kochende Wasser, rührt ihn um und deckt ihn nun so lange zu, bis er wieder kocht, was sehr schnell geschehen muß. Viel Wasser, Salz und das schnelle Kochen erhalten ihn schön grün. Nachdem er 10 bis 15 Minuten gekocht hat, giebt man ihn auf einen Durchschlag und etwas kaltes Wasser darüber, drückt ihn mit dem Rührlöffel gut aus und wiegt ihn recht fein, oder man streicht ihn durch ein Haarsieb, so wird er noch feiner. Nun macht man von 4 bis 6 Loth (7 bis 10 Dekagramm) Butter eine weiße Einbrenne. Wenn die Butter gestiegen ist und anfängt braun zu werden, giebt man ein wenig feine Zwiebel hinein, rührt sie um und nun 3 Loth (5 Dekagramm) Mehl dazu, fein gerührt, und unter fortwährendem Rühren Bouillon zugegossen (ungefähr 1 Seidel), oder $\frac{1}{2}$ Kanne (3 Deciliter) mit Salz, einer Messerspitze gestoßenem Pfeffer und etwas Muskat abgeschmeckt und durch ein Sieb passirt, den gewiegten Spinat in ein Casserol gethan und die Passirung dazu, recht gut durcheinander gerührt und auf der heißen Platte so lange gerührt, bis er wieder durch und durch heiß ist, dann sogleich angerichtet. Wenn er lange heiß stehen muß, so verliert er die schöne Farbe und auch an Geschmack. Man kann ihn mit halb harten Eiern oder verlorenen Eiern (siehe Nr. 13) oder Kartoffelklößchen garniren.

107. Gekochter Lattich oder Staudensalat. Dieser wird ebenso behandelt, wie der Spinat, darf aber nur 5 Minuten kochen.

108. **Braunkohl.** Der Braunkohl wird von den Rippen abgestreift und recht fein gewaschen, dann in kochendes Salzwasser gedrückt und 1 Stunde kochen gelassen. Wenn er weich ist, giebt man ihn auf einen Durchschlag, kaltes Wasser darüber und drückt ihn mit dem Rührlöffel fest aus, dann wird er gewiegt, jedoch nicht so fein wie der Spinat. Indeß macht man eine hellbraune Einbrenne von frischem Rindsfett. Wenn sie goldgelb ist, giebt man etwas feine Zwiebel dazu, läßt diese nur ein wenig darin angehen, dann gießt man Bouillon zu, läßt mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß aufkochen, dann durchpassirt und zu dem Braunkohl gethan und ein wenig Zucker dazu, dann auf der heißen Platte gerührt, bis er wieder heiß ist, auf einer tiefen Schüssel (Assiette) angerichtet und mit Kastanien garnirt. (Siehe Nr. 36.) Zu Rindfleisch, Schöpscarré, Cotelettes und Fleischklößchen gegeben.

109. **Endiviensalat.** Endivien giebt es zweierlei, die breitblätterige und die gekräuselte gelbe; letztere ist die beste zu Salat.

Man putze sie sorgsam, schneide die groben Stiele unten ab, wasche sie mehrere Male gut durch. Mit Oel, Essig, Salz und Zucker zubereitet ist es ein sehr schöner Salat, welcher die Tafel hübsch putzt.

110. **Grüne Bohnen zu kochen.** 1/2 Metze grüne Bohnen werden abgezogen, dann gewaschen, hernach geschnitten, in ein Casserol gethan nebst 4 Loth (7 Dekagramm) Butter und 1/2 Seidel oder eine Obertasse kochendem Wasser, gut zugedeckt und 1/2 Stunde langsam dünsten gelassen. Die ganz jungen Bohnen (Ende Mai, Anfang Juni) sind in 1/2 Stunde weich, später brauchen sie 3/4 bis 1 Stunde, noch später 1 1/2 Stunde. Wenn sie weich sind, macht man eine

weiße Einbrenne wie zum Spinat (siehe Nr. 21) und wenn man sie durchpassirt hat, giebt man sie zu den weichen Bohnen, nebst etwas gewiegter grüner Petersilie, mit Salz, Pfeffer, Muskate und einer Messerspitze Zucker abgeschmeckt, läßt sie aufkochen, aber nur 1 Minute, dann zu Rind- und Schöpsenfleisch, Cotelettes, Schnitzeln, Fleischklößchen, Schinken oder geräucherter Rindszunge gegeben.

111. Carotten, junge Möhren oder gelbe Rüben. Die jungen Carotten oder gelben Rübchen werden rein geputzt und in kaltes Wasser gelegt; wenn ungefähr 2 Teller voll geputzt sind, sogleich herausgewaschen, in ein Casserol gethan (sie müssen ganz bleiben) und 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker dazu, eine Obertasse kochendes Wasser darauf, fest zugedeckt und 20 Minuten dünsten gelassen. Indessen macht man eine weiße Einbrenne von 3 Loth (5 Dekagramm) Butter, 2 Loth (3 Dekagramm) Mehl, gießt ½ Seidel oder eine Obertasse Bouillon zu und läßt es aufkochen, giebt ein wenig Muskatnuß, Zucker und Salz dazu, dann durchpassirt und zu den weichen Rübchen gegeben nebst etwas feingewiegter Petersilie. Diese weiße Passirung an den Rübchen darf nicht zu dick und nicht zu dünn sein, sondern hübsch sämig und glatt, es dürfen keine Klümpchen darin sein. Die alten gelben Rüben schneidet man länglich und dünstet sie ebenfalls mit 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker, aber dann muß man auch 1 Loth (17 Gramm) Butter dazu geben und 1 Seidel oder ½ Kanne sächs. (3 Deciliter) kochendes Wasser; diese alten brauchen bis 1½ Stunde, ehe sie weich werden, dann behandelt man sie wie die jungen. Man giebt sie zu Rind- und Schöpsenfleisch, Cotelettes, Schnitzeln und Schweinefleisch. Die jungen Carotten kann man auch ohne einzubrennen um Rindfleisch garniren; man läßt sie ganz kurz eindünsten und legt sie einzeln um das angerichtete Rindfleisch,

auch Kartoffeln dazwischen. So kann man bei einem Diner verschiedene Gemüse abkochen und abdünsten und geschmackvoll um das Fleisch garniren.

112. Kohlrabi. Man schält den Kohlrabi gut ab, besonders unten am Stiele, wo er immer etwas holzig ist; dieses muß ganz weggeschnitten werden, denn es wird nie weich und verdirbt das ganze Gemüse. Wenn er noch ganz jung ist, schneidet man ihn in runde messerrückendünne Scheibchen, diese Scheibchen noch einmal durch, oder wenn er groß ist, in 4 Theile, auch noch kleiner; dann in ein Casserol gethan, wo Deckel oder Stürze gut passen (fest schließen), auf ungefähr 2 Teller voll 1 Loth (17 Gramm) Butter und 1 Obertasse voll kochendes Wasser, fest zugedeckt und 15 bis 20 Minuten dünsten gelassen. Nach Johanni muß er wieder anders behandelt werden. Nachdem man ihn ebenso geschnitten hat, wie den jungen, giebt man ihn in ein Casserol und so viel kochendes Wasser darauf, daß es mit dem Kohlrabi gleich steht, läßt ihn bis zum Kochen kommen, dann gießt man das Wasser durch einen Durchschlag ab und nun giebt man 1 Loth (17 Gramm) gute Butter und $^1/_2$ Seidel oder $^1/_4$ Kanne (2 Deciliter) kochende Bouillon darauf und läßt ihn 20 Minuten oder $^1/_2$ Stunde dünsten, dann gießt man wieder einen Löffel voll Bouillon zu und läßt ihn dünsten, bis er schön weich ist, $^3/_4$ bis 1 Stunde von der Zeit an gerechnet, wo man Butter und Bouillon dazu gegeben hat. Nun macht man von 3 Loth (5 Dekagramm) guter Butter und 2 Loth (3 Dekagramm) feinem Mehl eine weiße Einbrenne, mit $^3/_4$ Seidel oder $^1/_2$ Kanne knapp (2 Deciliter) Bouillon aufgefüllt, mit Salz, Muskate und einer Messerspitze voll Zucker abgeschmeckt, dann zu dem weichen Kohlrabi gethan, vorsichtig umgerührt, 1 Minute aufkochen gelassen und dann angerichtet oder zurückgestellt, damit er

nicht mehr kocht, sonst tritt die Butter hervor und das Gemüse wird dünn und sieht schlecht aus.

Anmerkung. Alle diese Rübenarten werden in einem gut verzinnten kupfernen Casserol am schnellsten und besten weich, weil die Deckel fester schließen als auf anderen. Nur über Nacht darf nichts darin stehen bleiben. Wenn die Gemüse zum Dünsten gestellt werden, so muß gutes Feuer sein, damit sie schnell ins Kochen kommen, das ist eine große Hauptsache, sonst werden sie viel schwerer weich; denn, wenn sie anfangen zu dünsten, darf das Feuer nur so erhalten werden, daß sie immerfort dünsten, aber auch nicht zu viel, damit sie nicht anbrennen. Das Feuer zu beobachten ist stets von großem Vortheil, sowohl beim Kochen, wie beim Braten und Backen.

113. Weiße Rüben. Die weißen Rüben werden geschält und geschnitten wie die alten gelben Rüben, in ein Casserol gethan, kochendes Wasser darauf und fest zugedeckt bis zum Kochen kommen gelassen; dann das Wasser durch einen Durchschlag davon ab- und nun wieder etwas kochendes Wasser darüber gegossen, ablaufen gelassen, dann in ein Casserol gethan und kochende Bouillon von Rind- oder Schöpsenfleisch darauf gegeben und nun 1 oder 1½ Stunde gut zugedeckt dünsten gelassen, bis sie schön weich sind. Dann wird von 3 Loth (5 Dekagramm) frischem Fett oder 4 Loth (7 Dekagramm) Butter eine goldgelbe Einbrenne gemacht, und bis zu einer dicklichen Sauce mit Bouillon angefüllt, mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskate abgeschmeckt, durchpassirt und zu den weichen Rüben nebst etwas gewiegtem Kümmel gegeben, behutsam umgerührt, bis zum Kochen kommen gelassen und dann angerichtet. Zu Rind-, Schöpsen- oder Schweinefleisch.

114. Kohlrüben oder auch Dorschen genannt. Die Kohlrüben werden geschält und geschnitten, gewaschen wie die weißen Rüben, auch so behandelt, brauchen aber etwas längere Zeit, ehe sie weich werden. Man bereitet sie ohne Kümmel.

115. Steckrübchen. Eine ½ Metze (2 Liter) solcher Rübchen werden recht fein geschabt und bis man damit fertig ist, in kaltes Wasser gelegt, dann herausgewaschen und noch einmal mit heißem Wasser gewaschen, in ein Casserol gethan und kochendes Wasser darauf nebst 2 Loth (3 Dekagramm) Butter, und 1½ bis 2 Stunden dünsten gelassen, bis sie weich sind. Dann macht man von 5 Loth (8 Dekagramm) Butter, 3 Loth (5 Dekagramm) Mehl und ½ Eßlöffel klarem Zucker eine hellbraune Einbrenne (der Zucker giebt die schöne Farbe und befördert das Braunwerden), mit Bouillon ohne Fett aufgefüllt und zu einer glatten Sauce gerührt, auch durchpassirt und zu den weichen Rübchen gethan, nebst etwas Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß und 2 Eßlöffel klaren Zucker, damit aufkochen gelassen, aber nur 1 Minute, und dann angerichtet zu Rindfleisch, Schöpsencarré oder auch gekochtem Schöpsenfleisch. Sollten die Rübchen weich sein und das Wasser noch nicht ganz eingedünstet, so gießt man es, anstatt Bouillon, mit zu der Einbrenne, sonst werden die Rübchen zu dünn.

116. Man kann die Rübchen auch noch auf eine andere Art zubereiten. Man läßt Butter mit klarem Zucker zu Carmel unter fortwährendem Rühren braun brennen und wenn die Rübchen mit heißem Wasser recht fein gewaschen sind, trocknet man sie mit einem Tuche gut ab und giebt sie in den braunen Zucker, deckt sie fest zu und läßt sie unter öfterem Umschütteln bei schwachem Feuer weich werden; nach und nach etwas Bouillon zugegossen, wenn sie

weich sind, gesalzen und angerichtet, oder auch eingebrannt wie die ersteren.

117. Sellerie als Gemüse. Wenn der Sellerie geputzt und in Wasser weich gekocht ist, schneidet man ihn wie Kohlrabi, auch alles Holzige weg, läßt 6 Loth (10 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, giebt 2 Loth (3 Dekagramm) geriebene Semmel hinein, gießt etwas Bouillon und etwas von dem Selleriewasser dazu, mit Salz und ein wenig Muskate abgeschmeckt und so dicklich über den Sellerie gegossen, aufkochen gelassen und zu allerhand Fleisch gegeben.

118. Zweite Art Sellerie. Wenn die ganzen Selleriekȍpfe halb weich sind, schneidet man den Deckel oben ab, höhlt den Kopf aus, so daß rings herum ein Finger dick bleibt, füllt eine Farce wie bei Nr. 38 hinein, legt den Deckel wieder darauf, über Kreuz mit starkem Zwirn oder Bindfaden gebunden, 6 Loth (10 Dekagramm) Butter in einem Casserol braun werden gelassen, 6 Köpfe neben einander hineingesetzt, zugedeckt und einige Minuten dünsten gelassen; dann etwas Bouillon zugegossen und damit noch $^1/_4$ Stunde gedünstet, behutsam herausgenommen, den Bindfaden abgelöst und als selbständige Schüssel angerichtet und den Satz im Casserol mit einem Schaumlöffel darüber gethan.

119. Zuckerschoten. Die ganzen Zuckerschoten werden abgezogen wie die grünen Bohnen, gewaschen und so ganz in ein Casserol gethan nebst etwas Zucker und Wasser und weich gekocht; dann macht man nach Nr 221 eine weiße Buttersauce mit Salz und Zucker abgeschmeckt, durchpassirt und über die weichen Schoten gegossen, etwas grüne Petersilie dazu, aufkochen gelassen und zu Rindfleisch oder Cotelettes, oder Schnitzeln gegeben. Man kann sie auch nur mit etwas

Butter, Zucker und ein wenig Wasser weich dünsten und ohne Sauce geben.

120. **Grüne Schotenerbsen.** Zwei Teller voll oder 2 Seidel (7 Deciliter) grüne Erbsen werden ausgelesen, gewaschen und mit 3 Loth (5 Dekagramm) Zucker und mit ½ Obertasse kochendem Wasser gut zugedeckt zum Feuer gesetzt. Wenn die Schoten noch sehr jung sind, so sind sie in 6 Minuten weich (später brauchen sie 15 bis 20 Minuten, auch ½ Stunde). Indessen macht man von 5 Loth (8 Dekagramm) guter frischer Butter und 1½ Loth (2 Dekagramm) feinem Mehl eine dünne weiße Einbrenne. Wenn man das Mehl zu der Butter gerührt hat, so gießt man sogleich unter fortwährendem Rühren etwas Bouillon ohne Fett zu und den Saft von den weichen Erbsen (man lasse aber bei den ganz jungen Erbsen die Passirung etwas dick, weil sie viel Saft haben und wenn man die Sauce darauf giebt und aufkochen läßt, so lassen sie gern nach und das Gemüse wird zu dünn); etwas Muskatnuß, Salz und noch etwas Zucker zu der Sauce gegeben, durchpassirt und nebst etwas grüner gewiegter Petersilie zu den weichen Erbsen gegeben; aufkochen gelassen, aber nur 1 Minute, und zu Cotelettes, Schnitzeln, Fleischklößchen und Rindfleisch angerichtet, oder auch zu gebackenen Hühnern und gebackener Kalbsbrust.

121. **Gemischtes Gemüse.** Man kann auch die grünen Erbsen mit jungen Carotten oder gelben Rübchen mischen und die weiße Sauce wie oben nebst grüner Petersilie darunter mischen und zu Rindfleisch u. s. w. anrichten, auch verschiedene Gemüse, jedes allein weich werden lassen, als da sind grüne Erbsen, junge Carotten, jungen Kohlrabi, Blumenkohl. Wenn Alles weich ist, so schüttet man es behutsam zusammen, mischt eine weiße Buttersauce nach

Nr. 221 darunter, aber sehr vorsichtig, damit man nichts zerrührt, läßt dieses gemischte Gemüse mit der Sauce bis zum Kochen kommen und stellt es bis zum Anrichten in heißes Wasser; dann angerichtet und mit Semmelklößchen und gefüllten Krebsnasen garnirt. Den Blumenkohl läßt man im Wasser stehen bis zum Gebrauch, dann setzt man davon in der Mitte der Schüssel eine Rose zusammen und das andere Gemüse um diese herum, um den weißen Blumenkohl die rothen Krebsnasen, und den äußeren Rand garnirt man mit den Klößchen und zuletzt den Blumenkohl, mit ein wenig Krebsbutter begossen. Es ist dies das sogenannte Allerlei (Potage). Man giebt es zu Cotelettes, Schnitzeln, gekochten oder gebackenen jungen Hühnern, auch zu Rindfleisch.

122. Artischocken. Die Artischocken werden geputzt und gewaschen, d. h. sie werden oben halb und der Stiel ganz weggeschnitten. Man läßt sie, damit sie hübsch gleich aussehen, in vielem Wasser mit etwas Salz 1/2 Stunde kochen, damit sie das Bittere verlieren. Dann nimmt man sie heraus und gießt noch etwas heißes Wasser darüber, stürzt sie um, holt mit einem Löffel die Blüthen ganz behutsam aus dem weichen Boden, so wird ein rundes, tiefes Loch werden. Etwas Butter in einem Casserol zergehen lassen, die Artischocken neben einander hineingesetzt, einen Löffel Bouillon dazu, und 1/4 Stunde gedünstet; dann wird auf einer runden, tiefen Schüssel angerichtet und eine weiße Buttersauce darüber gegeben. (Siehe Nr. 221.)

123. Hopfenkeime als Gemüse. Die Hopfenkeime werden geputzt und in kaltes Wasser gelegt, sonst werden sie schwarz; dann herausgewaschen und kochendes Wasser mit etwas Salz dazu, darin 1/2 Stunde kochen lassen. Wenn sie weich sind, eine Buttersauce nach Nr. 221 darunter ge-

mischt, das Wasser aber früher abgegossen; auch etwas weich gekochte Morcheln, nebst etwas feiner Petersilie kann man darunter mengen, die Buttersauce aber ohne Dotter; so werden sie als Gemüse zu Cotelettes oder Rindfleisch angerichtet. Oder auch als Salat. Dann gießt man, wenn man das Wasser abgegossen hat, etwas Essig nebst ein wenig Zucker darauf und wenn sie ganz kalt sind, etwas feines Tafelöl dazu und gestoßenen Pfeffer, kann diesen aber auch weglassen. Man giebt dies Gemüse zu allerhand Braten. Den Rand der Salatschüssel kann man mit gehackten Eidottern garniren.

124. **Stangenspargel.** Den starken Spargel putzt man, d. h. man schabt von oben nach unten die zarte Schale ab, wäscht und bindet ihn in Bündchen, legt ihn in kochendes Wasser ohne Salz und läßt ihn 15 bis 20 Minuten weich kochen. Kurz vor dem Anrichten gesalzen, behutsam mit einer Fischkelle oder Eierkuchenschaufel aus dem Wasser genommen, auf eine lange Schüssel gelegt, mit geriebener Semmel bestreut und mit brauner Butter begossen, auch extra eine weiße Buttersauce dazu. (S. Buttersauce Nr. 221.)

125. **Brechspargel zu Gemüse.** Zu Gemüse nimmt man den schwachen Spargel, schabt ihn ab wie den starken, oder schält ihn von oben nach unten dünn ab. (Wenn die Schale schon zu hart ist, dann schneidet oder bricht man ihn in ½ Zoll lange Stückchen; die Knuppen kocht man extra, denn diese werden viel eher weich als das Uebrige.) Wenn er weich ist, wird das Wasser abgegossen und nun die Knuppen dazu geschüttet und eine Buttersauce nach Nr. 221 daruntergemengt, nebst etwas grüner Petersilie und ein wenig Zucker (ohne Eidotter) und als Gemüse zu Rindfleisch, Cotelettes oder glacirter Kalbsbrust gegeben. Oder man

giebt es als Einmachspeise über junge Hühner, Tauben oder Kalbfleisch. Da wird der Spargel ebenso behandelt, aber noch Klößchen in Bouillon gekocht dazu gegeben oder gefüllte Krebsnasen. Die dicke Buttersauce wird mit Eidottern legirt und die Bouillon von Hühnern oder Tauben zum Verdünnen der Sauce genommen. Es ist ein sehr schönes leichtes Essen im Frühjahr, besonders für Reconvalescenten.

126. **Blumenkohl oder Carviol.** Von dem Blumenkohl müssen die harte Haut an den Stielen und die kleinen Blätter zwischen den Blumen abgeschält und abgeputzt werden und die Rose so viel als möglich ganz bleiben, dann gewaschen und in kochendes Salzwasser gelegt, 20 bis 25 Minuten kochen gelassen, so wie er aber anfängt zu kochen, deckt man ihn auf und läßt ihn weich kochen, damit die Blumen nicht zerkochen. Wenn er weich ist, gießt man vorsichtig an der Seite etwas kaltes Wasser zu, damit er nicht zu weich wird und sich gut anrichten läßt. Dann nimmt man ihn behutsam mit einem Schaumlöffel heraus, läßt das Wasser gut ablaufen und setzt ihn in einer tiefen runden Schüssel wieder zusammen zu einer großen Blume, bestreut ihn mit geriebener Semmel und gießt heiße, schön hellbraune Butter darüber. Oder man legt in ein Viertel geschnittene junge Hühner gebacken um den Rand, und über die Rose (Blume) gießt man eine dicke Buttersauce nach Nr. 221. Auf die gebackenen jungen Hühner kann man etwas gebackene grüne Petersilie geben und über die Blume ein wenig frische Krebsbutter tropfen (siehe Nr. 316, gebackene grüne Petersilie, Nr. 257), oder man giebt ihn als Einmachspeise. (Siehe Nr. 253.)

127. **Welschkohl oder Kapusten.** Die äußeren Blätter von dem Welschkohl werden abgeblattet, das Schlechte der

Blätterspitzen abgeschnitten, der Kopf halb durch, oder wenn er groß ist, in Viertel geschnitten, die Strünke heraus, dann rein gewaschen in viel Wasser. Indessen hat man einen breiten Topf oder Casserol mit Salzwasser bis zum Kochen gebracht, drückt den Welschkohl hinein und läßt ihn 20 Minuten bis ½ Stunde kochen, bis er weich ist, dann weiß eingebrannt nach Nr. 21, aber vorher das Wasser abgegossen. Der ganz frühe von Anfang Juni braucht nur 10 Minuten zu kochen.

128. **Weißkraut.** Dieses wird ebenso behandelt wie der Welschkohl. Wenn es weich ist, wird das Wasser abgegossen und von 5 Loth (8 Dekagramm) frischem Rindsfett eine hellbraune Einbrenne gemacht; ist das Fett heiß, so giebt man 3 Loth (5 Dekagramm) Mehl hinein und rührt es, bis es eine schöne hellbraune Farbe hat, dann giebt man etwas feingeschnittene Zwiebel hinein, läßt sie darin angehen (sie darf aber nicht braun werden) und dann gießt man von Rind- oder Schöpsenfleisch Bouillon zu; es kommt darauf an, wozu man es geben will. Nun läßt man es aufkochen, giebt etwas Muskatnuß und gestoßenen Pfeffer dazu, passirt es durch und giebt diese fertige Passirung zu dem weichen Kraut nebst etwas gewiegtem Kümmel und Salz, was vielleicht noch fehlt.

129. **Gefülltes Weißkraut.** Man nimmt einen Krautkopf größerer Sorte, blattet ihn vorsichtig ab, damit die Blätter ganz bleiben, schneidet die großen Strünke heraus, wäscht die Blätter rein und begießt diese mit heißem Wasser, damit sie zähe werden und nicht zerreißen, das Herz kocht man ¼ Stunde in Salzwasser. Wenn nun das Wasser, worin die Blätter liegen, schon etwas abgekühlt ist, so nimmt man diese heraus und legt sie 1 Minute in kaltes Wasser, dann auf ein reines Bret oder Tuch, damit das Wasser ganz

abläuft. Nun hat man eine Farce nach Nr. 38 fertig, dazu wiegt man das weiche Krautherz recht fein, mischt es darunter und bestreicht von dieser Farce messerrückendick jedes Krautblatt damit, wickelt sie zusammen eins über das andere, jedoch so, daß aus einem Krautkopf zwei werden, bindet sie mit starkem Zwirn unten, oben und in der Mitte, damit die Fülle gut darin bleibt. Nun läßt man in einem Casserol auf je einen Krautkopf 1 Loth (17 Gramm) Butter bis zum Steigen kommen, setzt so viel man hat nebeneinander hinein, deckt das Casserol zu und läßt sie so bei gelindem Feuer 20 Minuten bis $^1/_2$ Stunde dünsten. Dann mit einer Eierkuchenschaufel auf eine runde Schüssel angerichtet, den Satz im Casserol loskochen lassen, durchpassirt und über das Kraut gegossen, auch eine Buttersauce nach Nr. 221 extra dazu gegeben.

130. **Gefüllter Welschkohl.** Der Welschkohl wird auf dieselbe Art behandelt wie das Kraut. (Siehe Nr. 129.)

131. **Weinkraut.** Man wählt zu dem Weinkraut das rothe Kraut, befreit es von allen Strünken, wäscht die Blätter rein, wickelt immer einige Blätter davon fest zusammen und schneidet es recht fein, giebt es in ein passendes Geschirr und brüht es mit kochendem Wasser. In 10 Minuten gießt man das Wasser wieder ab, giebt 3 Loth (5 Dekagramm) gute Butter, 4 Loth (7 Dekagramm) Zucker und $^1/_4$ Seidel oder eine Obertasse Weinessig dazu, nebst ein wenig gestoßenem Pfeffer und einem Kaffeelöffel Salz (zu einem Krautkopf von mittlerer Größe), deckt es fest zu und läßt es $^3/_4$ Stunde bis 1 Stunde dünsten. Dann kann man eine Obertasse oder ein kleines Glas Rothwein daran gießen, umrühren und anrichten. Oder noch etwas guten Weinessig mit Wasser gemischt, oder auch etwas Preißelbeersaft. Man kann auch einen mürben Apfel darunter schneiden und mit

dünsten lassen, auch einige frische Pflaumen oder Weinbeeren. Das auf diese Art bereitete Kraut ist sehr zu empfehlen zu jedem Braten, auch zu Cotelettes oder Schnitzeln.

132. **Sauerkraut.** Zwei Teller voll Sauerkraut in ein Geschirr gegeben, mit kochendem Wasser begossen und sogleich wieder abgegossen, wiederum etwas kochendes Wasser darauf, nebst einem Eßlöffel voll frischen Schweine- oder Gänsefetts, 1 Lorbeerblatt und 1 Stückchen Citronenschale, läßt man es 1½ bis 2 Stunden kochen. Indessen macht man von 2 Eßlöffeln voll frischem Fett und einem Eßlöffel Mehl eine dünne Einbrenne, läßt ein wenig geschnittene Zwiebel oder Schalotte darin angehen, aber nicht braun werden, dann gießt man etwas Bouillon zu und läßt diese Passirung mit etwas Kümmel und Salz aufkochen, dann durchpassirt und zu dem kurz eingekochten Kraut gegeben, umgerührt und aufkochen gelassen. Man braucht es auch nicht einzubrennen, sondern kann beim Zusetzen 2 oder 3 große Kartoffeln schälen, schneiden und mit dazu thun, nebst 2 Eßlöffeln voll Fett und läßt es so zusammen weich werden. Die Kartoffeln zerrühren sich ganz und man hat weniger Mühe, aber auf die erste Art ist es besser und feiner. Die Citronenschale und das Lorbeerblatt nimmt man beim Anrichten wieder heraus. Man kann es zu allem geräucherten und gepökelten Fleisch geben, auch zu allerhand Braten, gekochtem Schweinefleisch und Wurst, Cotelettes, Schnitzeln und Fleischklößchen.

133. **Sauerkraut einzulegen.** Man nimmt eine Mandel oder ½ Schock Weißkrautköpfe, schneidet die Strünke heraus und nachdem man das Kraut rein gewaschen hat, schneidet man es fein und untermischt es mit Salz und Kümmel und drückt es recht fest in ein kleines Fäßchen, das aber ganz fest und voll sein muß; dann läßt man es von dem Binder (Böttcher) zumachen, damit keine Luft dazu kann, und stellt es an einen

Ort, wo es nicht zu kalt steht, bis die Gährung vorüber ist. Nach 8 bis 10 Tagen kann man es in den Keller stellen und nach 4 Wochen kann man es verbrauchen. Nachdem das Faß geöffnet ist, läßt man sich einen Deckel schneiden, der gut hinein paßt. Wenn man nun etwas davon genommen hat, bedeckt man das Kraut mit einem reinen Tuche, legt den Deckel darauf und beschwert denselben mit einem großen Stein, dann legt man noch den Deckel des Fasses darauf; so wird es immer appetitlich und gut aussehen. Das Tuch muß jedes Mal, so oft man von dem Kraut nimmt, in kaltem Wasser rein ausgewaschen und dann gut ausgewunden wieder über das Kraut gelegt werden.

Zu $\frac{1}{2}$ Schock Weißkraut nehme man nicht mehr als $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Dekagramm) Salz und 1 Seidel (3 Deciliter) Kümmel, zu viel Salz macht es hart.

134. **Gefüllter Kohlrabi.** Die mittelmäßigen Kohlrabi werden glatt geschält, oben eine Scheibe als Deckel abgeschnitten, mit einem Messer das Inwendige ausgehöhlt, hübsch egal, so daß der Kohlrabi rund herum einen Finger stark bleibt; in ein Casserol gesetzt, kochendes Wasser darauf gethan, $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen, dann mit der Farce Nr. 38 gefüllt; der Deckel wird mit starkem Zwirn über Kreuz darauf gebunden, das Wasser weggegossen und 5 bis 6 Loth (8 bis 10 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen lassen, die gefüllten Kohlrabi neben einander in das Casserol in die Butter gesetzt (6 Stück), einen Löffel Bouillon dazu und darin weich dünsten lassen, nach und nach auch etwas Bouillon zugegossen. Wenn sie weich sind, nimmt man sie behutsam heraus, läßt den Satz im Casserol loskochen; mit etwas Bouillon quirlt man einen Eßlöffel voll Mehl in kaltem Wasser ein, 2 Eidotter dazu mit etwas Muskatnuß und Salz, legirt den Satz damit, passirt es durch und giebt es über die

gefüllten Kohlrabi. Man kann auch den losgekochten Satz ohne zu legiren über die Kohlrabi durch ein Sieb gießen und extra eine Buttersauce dazu geben. Siehe Nr. 221.

135. **Zwiebeln als Gemüse.** Einen Suppenteller voll Zwiebeln würflig geschnitten, in kochendem Wasser eine 1/4 Stunde gekocht, dann das Wasser abgegossen und Rinds- oder Schöpsbouillon darauf und darin weich kochen lassen; dann weiß eingebrannt (siehe weiße Einbrenne Nr. 21) und mit Salz, Kümmel und Pfeffer abgeschmeckt; zu Rinds- oder Schöpsenfleisch angerichtet.

136. **Erbsen als Gemüse.** 2 Seidel (7 Deciliter) Erbsen, nachdem sie ausgelesen und gewaschen sind, giebt man in einen Topf von 4 bis 5 Seidel oder 2 bis 3 Kannen sächs. (1 bis 1 1/2 Liter) und weiches Wasser darauf; wenn sie kochen, gießt man das Wasser davon ab und gleich wieder kochendes darauf und läßt sie darin weich kochen. Das Wasser darf aber nicht darüber hinweggehen, sondern muß, wenn man sie ganz haben will, mit den Erbsen gleich stehen. Wenn sie in 1 1/2 bis 2 Stunden weich sind, so nimmt man die Hülsen oben ab, salzt sie und schüttet sie auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft; dann gleich auf der Schüssel angerichtet und mit brauner Butter begossen, oder mit Zwiebeln in Butter oder in Speck goldgelb geröstet und darüber gegeben (zu geräuchertem Fleisch, Bratwurst oder Pökelfleisch). In Ermangelung des weichen Wassers kann man eine Messerspitze voll Soda dazu nehmen. Nach der Aussage eines bewährten Arztes soll es die Verdauung befördern und durchaus unschädlich sein.

137. **Erbsenpurée oder Brei.** Die Erbsen werden behandelt wie bei Nr. 136; wenn sie aber weich sind, werden sie durch ein Haarsieb gestrichen, etwas Salz darunter gerührt und bis zum Anrichten heiß gestellt, dann auf eine tiefe Schüssel angerichtet und mit brauner Butter begossen, oder

fein geschnittene Zwiebel in Butter goldgelb geröstet und darauf gegeben. Zu Cotelettes, Schweinsbraten, Schinken, Bratwurst und Fleischklößchen.

138. **Linsen als Gemüse.** Die Linsen werden ausgelesen, gewaschen und mit weichem, kalten Wasser zum Kochen gestellt; wenn sie weich sind, gießt man das Wasser davon ab, salzt sie und richtet sie in einer tiefen Schüssel an und giebt braune Butter oder in Butter geröstete Zwiebeln darüber. Oder man macht von 6 Loth (10 Dekagramm) Butter oder von 4 Loth (7 Dekagramm) frischem Fett und 2 Loth (3 Dekagramm) Mehl eine hellbraune Einbrenne, giebt etwas klein geschnittene Zwiebel dazu, die Zwiebel darf aber nicht braun werden; dann gießt man ½ Seidel oder eine Obertasse Weinessig nebst etwas Bouillon oder Wasser dazu, ein wenig Pfeffer und Salz, passirt es durch und rührt es zu den weichen Linsen, läßt sie aufkochen und giebt sie zu allerhand Braten, geräuchertem Fleisch, Cotelettes, oder als Fastenspeise Eier auf Butter darauf, verlorne Eier oder Omelettes.

139. **Weiße Bohnen als Gemüse.** Zwei Seidel (½ Kanne sächs. oder 7 Deciliter) Bohnen werden ausgelesen, gewaschen und in einen Topf von 4 Seideln mit kaltem, weichen Wasser zum Kochen gestellt; in 1½ bis 2 Stunden werden sie weich sein. Während des Kochens ist es nöthig, etwas kochendes Wasser zuzugießen, weil sie sehr quellen und daher das Wasser bald einkocht wie bei den Erbsen; dann macht man eine weiße Einbrenne wie bei Nr. 21 mit wenig Zwiebeln, passirt sie durch und giebt sie zu den weichen Bohnen, nebst etwas gewiegter grüner Petersilie. Oder man gießt das Wasser davon ab, salzt sie, richtet sie in einer tiefen Schüssel (Assiette) an und begießt sie mit brauner Butter, oder in Butter oder Speck gelbbraun geröstete Zwiebeln darüber. Man giebt sie auch

zu geräuchertem Fleisch, Bratwurst, Schweinefleisch und Cotelettes, oder als Fastenspeise wie die Linsen.

140. Reis als Gemüse. ½ Pfund (28 Dekagramm) Reis wird ausgelesen, gewaschen und in einen breiten Topf oder Casserol von 3 Seideln (1 Liter) gethan, 2 Seidel (7 Deciliter) kochendes Wasser darauf, umgerührt und bis zum Kochen kommen lassen, dann das Wasser ab= und etwas anderes heißes Wasser darüber gegossen und ablaufen lassen; hierauf wieder in das Geschirr gethan nebst 3 Loth (5 Dekagramm) frischer Butter, etwas Salz und so viel guter Rindsbouillon, daß sie mit dem Reis gleich steht, und nun 20 Minuten dünsten lassen ohne umzurühren; so wird der Reis weich und die Körner ganz sein. Nun kann man noch beim Anrichten eine Buttersauce darüber geben, oder auch die Sauce extra, wozu 3 Loth (5 Dekagramm) Butter genommen werden, und wenn sie gestiegen ist, 1 Loth (17 Gramm) Mehl hinein, umgerührt und nun Bouillon ohne Fett zugegossen und nach Belieben dünn gemacht, mit Salz und wenig Muskate abgeschmeckt, durchpassirt und angerichtet. — Wenn der Reis trocken, ohne Sauce, gegessen wird, so kann die Sauce den folgenden Tag zur Suppe benutzt werden.

141. Gräupchen als Gemüse. 10 Loth (17 Dekagramm) Gräupchen werden ausgelesen, in einen Topf oder Casserol gethan, mit kaltem Wasser gewaschen, das Wasser abgegossen und 2 Loth (3 Dekagramm) frische Butter dazu gegeben, und von ¼ Citrone der Saft und die gelbe Schale (die gelbe Schale muß aber ganz dünn abgeschält werden und auch kein Kern darf dazu kommen: die Körner und das Weiße in der gelben Schale machen bitter), dann eine Obertasse kochendes Wasser dazu, umgerührt und zugedeckt und langsam

kochen gelassen, bis das Wasser eingekocht ist; dann gießt man nach und nach immer kochende Bouillon zu und läßt sie 2 bis 3 Stunden dünsten. Man kann auch statt der Citrone etwas weißen Sellerie recht fein geschnitten gleich mit dazu geben, und wenn sie weich sind, etwas fein gewiegte grüne Petersilie darunter mischen; kurz vor dem Anrichten dann zum Rindfleisch gegeben.

142. **Gerstel- oder Graupenschleim.** $^1/_2$ Pfund (28 Dekagramm oder $^1/_4$ Kilogramm) grobe Graupen werden gewaschen, in einen 5 Seideltopf (2 und $^1/_2$ Kanne sächs. oder 1 und $^1/_2$ Liter) gethan, 4 bis 6 Loth (7 bis 10 Dekagramm) Butter dazu, ein Stückchen Citronenschale und von $^1/_4$ Citrone der Saft ohne Körner, dann $^1/_2$ Seidel ($^1/_4$ Kanne oder 2 Deciliter) kochendes Wasser. Wenn das Wasser eingekocht ist, so gießt man nach und nach Bouillon zu und läßt die Graupen unter öfterem Umrühren, damit sie nicht anbrennen, 3 Stunden kochen, aber nur bei mäßigem Feuer; dann legirt man sie mit 2 oder 3 Eidottern, passirt sie durch, so viel, als nur davon durchgehen will, giebt ein wenig Salz dazu, schüttet den Gerstel in einen reinen Topf und stellt ihn bis zum Anrichten in heißes Wasser. Dann giebt man ihn in eine Terrine und Tassen dazu, sowie auf einem Teller eine in 6 bis 8 Theile zerschnittene Citrone extra.

VI. Von der Zubereitung verschiedener Fleischarten.

Vom Rindfleisch.

143. **Ein schönes Stück Rindfleisch zu kochen.** Für 5 bis 6 Personen nimmt man 3 bis 4 Pfund ($1^1/_2$ bis 2

Kilogramm) (das Schweifstück ist das beste) und klopft es etwas mit einer hölzernen Klopfe; dann wird es abgewaschen und in einen Topf von 10 bis 12 Seideln (3 bis 4 Liter) Inhalt gethan, in welchem man ungefähr 8 Seidel (sächs. Maß: 4 Kannen oder $2^1/_2$ Liter) Wasser schon bis zum Sieden hat kommen lassen. Wenn das Stück Rindfleisch hineingelegt ist, wird das Wasser bald wieder kochen und der Schaum hervortreten, welcher, ehe es ordentlich wieder kocht, mit dem Schaumlöffel abgenommen werden muß. Dann giebt man etwas Grünzeug dazu (ein Stück gelbe Rübe, Petersilienwurzel und Sellerie), einen Eßlöffel voll Salz und läßt es $2^1/_2$ bis 3 Stunden langsam kochen; aber aus dem Kochen darf es nicht kommen. Wenn es 2 Stunden gekocht hat, sticht man einmal mit der Gabel hinein, manchmal ist es von einem jungen Stück und wird früher weich. Auch kann man ein Stückchen Herz oder Niere mit kochen, das giebt der Suppe einen gar guten und kräftigen Geschmack. Gewürz habe ich nie geliebt, also auch keins dazu gegeben. Wenn nun das Fleisch weich ist, so nehme man es heraus und lege es in ein anderes Geschirr, bestreue es mit Salz und passire die Bouillon durch ein feines Sieb in einen Topf zur Suppe. Das Fett schöpfe man ganz davon ab und gebe es zu dem Rindfleisch und noch etwas von der Bouillon dazu, oder wenn man die Bouillon braucht, etwas kochendes Wasser und lasse es heiß stehen; zugedeckt darf es nun aber nicht mehr kochen. In die Bouillon kocht man nun ein, was man in die Suppe haben will (siehe Suppenrecepte). Auf einer guten Suppe darf niemals Fett sein; es ist nicht gesund und schmeckt schlecht.

Anmerkung. Bei einem Diner giebt man nach der Suppe entweder gefüllte Hachépastetchen oder eine Mayonnaise, oder einen blaugesottenen Fisch warm mit Butter und Salzkartoffeln, oder kalt mit geschabtem Kren garnirt und

Essig und Oel dazu, oder eine Remouladensauce (siehe Nr. 238), Sardellenschnittchen, Caviar auf Semmelscheibchen und extra dazu etwas feine Zwiebel, Citronenstückchen, oder Gänseleberpastete kalt mit Aspic, oder Hering en papillote (siehe Nr. 49). Unter blaugesottenem Fisch versteht man Lachs, Forellen, Hecht, Sander, Karpfen, Stör, Aal u. s. w. Dann kommt das Rindfleisch, entweder ganz oder in fingerstarke Scheiben geschnitten, auf einer ovalen Schüssel angerichtet und auf beiden Seiten mit schöner, frisch gewaschener, grüner Petersilie garnirt und die Sauce extra dazu gegeben.

Besteht das Diner nur aus Suppe und 3 Gerichten, so giebt man das Rindfleisch gleich nach der Suppe und garnirt es mit verschiedenen Gemüsen, z. B. Salzkartoffeln, geschmorten Kartoffeln, gedünsteten gelben Rüben, etwas grünen Erbsen, etwas grünen Bohnen, etwas Welschkohl. Diese Gemüse dürfen aber nicht eingebrannt werden, sondern nur in Butter gedünstet, dann wenig gesalzen und der Welschkohl nur in Salzwasser weich gekocht werden; hernach recht schön um das Rindfleisch herumgelegt und über das Fleisch etwas heiße Bouillon gegossen, auch noch etwas Sauce oder Kren (Meerrettig) extra dazu gegeben. Hierauf kommt der Braten mit verschiedenen Compots und Salat, zuletzt die Mehlspeise. Man kann auch statt des Rindfleisches Roastbeef, Rostbraten oder Lungenbraten (Lendenbraten) geben und mit Kartoffeln garniren. Dies lernt man durch Uebung nach und nach schon von selbst zusammensetzen, wie es am besten paßt.

144. Englischen Rinderbraten. Zu englischem Rinderbraten nimmt man das Rippenstück (der Fleischer nennt es Wüste), wo der Lungenbraten (Lendenbraten) darin liegt, und zwar für 6 Personen 4 bis 5 Pfund (2 bis 2½ Kilogramm), löst die Knochen heraus, klopft es, wäscht es ab und bestreut

es mit 2 Eßlöffeln voll Salz und gestoßenem Pfeffer. Salz und Pfeffer reibt man gut ein, schneidet das Fett unten ab, legt es in ein Casserol und das Fleisch darauf, mit der Haut unten auf das Fett. Dann streut man einige Nelken und Neugewürzkörner, sowie ein Lorbeerblatt darüber, drückt den Saft von 1 Citrone darauf, giebt auch von 1/2 Citrone die gelbe Schale, einige Scheibchen Sellerie und gelbe Rübe, auch ein Stückchen klein geschnittene Rinde von Schwarzbrod und 1/2 Zwiebel dazu. Dann deckt man es zu und läßt es dünsten, bis es anfängt anzuschlagen, d. h. braun anzulegen. Nachher gießt man etwas Wasser zu, wendet das Fleisch um, deckt es wieder zu und läßt es 2, 2 1/2 bis 3 Stunden dünsten, bis es schön weich ist. Nun legt man es heraus in eine Bratpfanne, doch so, daß die Haut nach oben kommt, gießt etwas heißes Wasser an der Seite dazu, schöpft das ganze Fett von der braunen Jus aus dem Casserol ab, giebt es über den Braten und stellt ihn in die heiße Bratröhre, damit er eine schöne hellbraune Farbe bekommt. Ist er braun, so deckt man ein starkes Papier darüber und läßt ihn bis zum Anrichten warm stehen, doch muß man manchmal nachsehen und ihn mit Fett begießen, damit er nicht trocken wird. Die Jus oder Bratensauce legirt man mit einem in kaltem Wasser eingequirlten Eßlöffel Mehl, läßt es aufkochen und streicht es durch ein Haarsieb. Es muß das ganze Grünzeug mit durchgehen. Diese dickliche hellbraune Bratenjus gießt man in ein Töpfchen und stellt sie bis zum Anrichten in heißes Wasser, dann quirlt man sie durch und giebt sie in einer Saucière extra zum Braten. Letzteren legt man ganz oder in Stückchen geschnitten auf eine Schüssel und giebt geschmorte Kartoffeln oder Purée, auch Salat dazu.

145. Boeuf à la mode. Zu Boeuf à la mode nimmt man 3 bis 6 Pfund (2 1/2 bis 3 Kilogramm) Rindswüste (Rip-

penstück), löst die Rippen heraus, klopft es, wäscht es ab, legt es auf ein Bret und reibt es mit Salz und Pfeffer ein. Dann wickelt man es fest zusammen, legt es in ein töpfernes Geschirr, gießt ½ Seidel (¼ Kanne oder 2 Deciliter) abgekochten Weinessig kalt darüber und giebt von ½ Citrone die gelbe Schale, einige Pfefferkörner, ganze Nelken, Neugewürz, 1 Stengelchen Thymian und 1 Lorbeerblatt dazu und läßt es zugedeckt einige Tage liegen, wendet es aber täglich um. Man kann auch das Fleisch, ehe man es zusammenwickelt, auf der innern Seite mit stark geschnittenem Speck durchziehen. Man braucht es auch nicht einzulegen, sondern kann es gleich dünsten nebst etwas Grünzeug und Zwiebel, wie bei Nr. 144. Die Jus wird ebenso behandelt. Man servirt dies Gericht mit Kartoffeln, Purée oder Salat.

146. **Roastbeef.** Zu Roastbeef nimmt man das Stück Fleisch wie zu Englischem Rinderbraten, Nr. 144. Nachdem es gewaschen und geklopft ist, bestreut man es mit Salz und Pfeffer, reibt es gut damit ein, wickelt es fest zusammen, umbindet es mit Bindfaden, legt es in ein passendes Casserol nebst etwas ganzem Gewürz, einer ½ Zwiebel und Grünzeug (Sellerie, gelbe Rübe und Petersilienwurzel), Alles klein geschnitten, von ½ Citrone die Schale und den Saft und ½ Seidel kochendes Wasser, deckt es zu und läßt es dünsten, bis es anfängt braun anzulegen (unten im Casserol), dann gießt man immer etwas kochendes Wasser zu und fährt fort zu dünsten, bis es weich ist. Hierauf legt man es heraus in eine Bratpfanne, gießt etwas kochendes Wasser dazu, schöpft das Fett aus dem Casserol darauf, stellt es in die Röhre und läßt es schön braun werden; wenn es braun ist, deckt man es mit Papier zu und begießt es manchmal mit dem Fett in der Pfanne, damit es nicht trocken wird. Beim Anrichten wird der Bindfaden abgelöst, das Roastbeef in Scheiben auf

eine Schüssel angerichtet und Kartoffeln dazu gegeben. Die Jus wird behandelt wie beim Englischen Rinderbraten Nr. 144 und extra dazu gegeben.

147. Rindslende oder Lungenbraten wird ebenso behandelt. Nachdem der Lungenbraten abgehäutet und gewaschen ist, wird er mit Salz eingerieben und gespickt und in eine Bratpfanne mit einem Deckel gelegt, nebst Citronenschale, ganzem Gewürz und Grünzeug, wie beim Englischen Rinderbraten Nr. 144. Wenn er in 1½ Stunde weich ist, legt man ihn in eine andere Pfanne, so daß der Speck obenauf kommt, und etwas kochendes Wasser daneben, begießt ihn mit 6 bis 8 Loth (10 bis 14 Dekagramm) brauner Butter und läßt ihn in einer nicht zu heißen Röhre nur braun überlaufen. Der Speck darf nur hellbraun werden und der Braten darf keine trockene Kruste haben. Sollte die Jus einmal noch nicht braun sein und der Braten schon weich: so stellt man die Pfanne mit der Jus auf den Herd und läßt sie erst ordentlich braun anschlagen (hierzu muß man aber dabei bleiben), dann gießt man Wasser zu, rührt mit einem Rührlöffel Alles gut los, legirt sie mit wenig Mehl, läßt sie aufkochen, und durchpassiren. Man kann auch bei den Abhäuten von dem Lungenbraten das ganze Fett abschneiden, dann spicken und gleich mit 10 bis 12 Loth (17 bis 21 Dekagramm) Butter braten und einige Wachholderbeeren dazu geben; er schmeckt dann wie Wildpret. Die Sauce behandelt man wie oben. Bei allen Jus und Saucen, wenn sie länger stehen, tritt die Butter oder das Fett hervor, man muß sie daher vor dem Anrichten immer erst gut durchquirlen. Den Braten schneidet man in fingerdicke Scheiben und legt diese auf eine lange Bratenschüssel so aneinander, als wenn der Lendenbraten noch ganz wäre, und gießt einige Löffel von der fertigen Bratenjus

darüber, damit er nicht zu trocken aussieht. Die übrige Jus extra, nebst Kartoffeln, Purée oder Salat, auch allerhand Compot. Man kann auch den Lungenbraten (Lendenbraten) einige Tage vorher, ehe man ihn braucht, vorbereiten und spicken und mit etwas ganzem Gewürz und etwas geschnittenem Grünzeug und Citrone in eine Pfanne legen, eine Obertasse Essig abkochen und kalt darüber gießen; dann zudecken, jeden Tag umwenden und wenn man ihn in die Bratröhre stellt, mit 8 bis 10 Loth (14 bis 17 Dekagramm) brauner Butter begießen und braten wie oben, mit Allem, worin er liegt.

148. **Rostbraten.** Zu Rostbraten nimmt man das Stück vom Ochsen, welches man vom Kalb zu Cotelettes nimmt. Man kann die Rippen daran lassen, aber am besten ist es, man löst sie heraus, da man das Stück dann schneiden kann, wie man will, groß oder klein; dann klopft man es mit der breiten Seite eines Hackemessers, bestreut es mit Salz und etwas Pfeffer, und kann, wenn man es liebt, auch etwas feine Zwiebel darauf streichen. Dann läßt man in einem Casserol 5 bis 6 Loth (8 bis 10 Dekagramm) Butter braun werden (auf 6 bis 8 Stück Rostbraten), wendet jeden einzeln in der heißen Butter um, legt sie über einander, deckt sie zu und läßt sie bei gelindem Feuer dünsten, bis es anfängt im Casserol braun anzulegen. Dann gießt man an der Seite etwas kochendes Wasser zu und legt sie um, so daß die untersten nach oben kommen und die oberen nach unten, deckt sie wieder zu und läßt sie weich dünsten, wozu 1½ bis 2 Stunden erforderlich sind. Dann legt man sie heraus in ein anderes Geschirr und läßt den Satz im Casserol, welcher braun aussehen muß, mit etwas Wasser loskochen, quirlt einen Eßlöffel Mehl in kaltem Wasser ein,

gießt es zu dem losgekochten Satz und passirt es, nachdem es aufgekocht hat, über die fertigen Rostbraten und läßt sie zugedeckt heiß stehen bis zum Anrichten; sie dürfen aber nicht mehr kochen. Geröstete Kartoffeln, Purée, Kartoffelsalat, Weinkraut oder Sauerkraut kann man dazu geben, auch böhmische Knödel oder Kartoffelknödel.

149. **Beefsteaks.** Zu Beefsteaks nimmt man das mittlere Stück vom Lungenbraten (Lendenbraten), das untere und obere ist besser oder vortheilhafter zum Braten. Man muß hauptsächlich darauf sehen, daß der Lungenbraten nicht von einem zu frisch geschlachteten Ochsen, sondern schon einige Tage alt ist er darf aber nicht riechen. Wenn man das Stück abgehäutet hat, so schneidet man einen starken Finger dicke Scheiben davon, legt sie auf ein starkes Bret oder den Hackestock auf die breite Seite und schlägt sie mit der breiten Seite eines Hackemessers einige Mal, jedoch so, daß sie die runde Façon nicht verlieren, und reibt sie mit Salz und wenig Pfeffer ein (auch ohne Pfeffer), mit oder ohne Zwiebel; dann läßt man auf 6 Beefsteaks 4 bis 5 Loth (7 bis 8 Dekagramm) Butter in einer großen Omelettepfanne braun werden und legt die Beefsteaks neben einander hinein und läßt sie bei schnellem Feuer 4 Minuten braten; dann umgewendet und auf der andern Seite noch 2 Minuten. Nun kann man etwas fein gewiegte Sardellen darauf streichen, die Beefsteaks auf einer Schüssel halb über einander anrichten. Indessen gießt man ein wenig Wasser in die Pfanne zu dem Satz, läßt ihn unter fortwährendem Rühren loskochen und gießt ihn über die angerichteten Beefsteaks durch einen Schaumlöffel und garnirt um die angerichteten Beefsteaks geröstete Kartoffeln, geschabten Kren (Meerrettig) und giebt Kartoffeln noch extra. Man kann auch auf die fertigen Beefsteaks etwas

Sardellenbutter streichen und sie über einander in eine tiefe Schüssel legen und zudecken, die Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen und noch eine Minute stehen lassen, dann anrichten; auch, wer sie recht saftig und roh liebt, auf beiden Seiten nur 4 Minuten braten.

150. **Zweite Art Beefsteaks.** Für 6 Personen 2 Pfund (1 Kilogramm) derbes Rindfleisch klein geschnitten und von aller Haut und Fasern befreit, etwas rohes Rinds- oder Schweinefett dazu, hackt es zu einem feinen Mus (Brei), mischt etwas Salz und Pfeffer darunter, dann so viel als der dritte Theil des Fleisches in Milch eingeweichte Semmel dazu, auch etwas fein gewiegte Zwiebel und Citronenschale. Alles gut durch einander gemengt, in 10 oder 12 Theile getheilt und kleine, runde, fingerstarke Beefsteaks davon formirt; in trockener Semmel umgewendet und in steigender Butter 4 Minuten auf der einen und 2 Minuten auf der andern Seite braten lassen. Man braucht auch keine Semmel dazu zu nehmen, dann aber 3/4 Pfund Fleisch mehr. Zu Erbsen, Linsen, Sauerkraut, Kartoffelmus (Brei), gerösteten oder Salz-Kartoffeln gegeben.

151. **Fleischklößchen.** Zu Fleischklößchen kann man allerhand übrig gebliebenes Fleisch benutzen, gekochtes oder gebratenes. Man löst alle Knochen heraus und alle Haut ab, schneidet es klein und wiegt es recht fein; dann kann man die Hälfte oder den dritten Theil in Milch eingeweichte Semmel dazu nehmen, etwas feine Citronenschale und etwas fein geschabte Zwiebel, Pfeffer und Salz, auch etwas Muskatnuß; giebt es in eine Schüssel, rührt es mit dem Rührlöffel gut durch einander, schlägt 2 bis 3 ganze Eier dazu und unterrührt sie gut; dann formirt man Cotelettes oder

runde Klöße davon und drückt sie etwas breit. Zu dem Formiren nimmt man etwas trockene Semmel, dann panirt man sie in geschlagenen Eiern und geriebener Semmel und bäckt sie in Schmalz oder Butter aus, 3 Minuten auf der einen und 2 Minuten auf der andern Seite. Zu Erbsen, Linsen, Kartoffelbrei oder gerösteten Kartoffeln, Wein- oder Sauerkraut gegeben.

152. Rindszunge mit polnischer Sauce oder Rosinensauce. Die Rindszunge wird rein gewaschen und wie Rindfleisch gekocht. Wenn sie weich ist, legt man sie in kaltes Wasser, zieht die dicke Haut herunter, schneidet die Zunge in schräge Scheiben, legt sie in eine tiefe Schüssel (Assiette) und giebt die fertige Sauce darüber. Zu der Sauce nimmt man 5 Loth (8 Dekagramm) Butter oder 4 Loth (7 Dekagramm) frisches Rindsfett, läßt es in einem Casserol recht heiß werden; dann so viel Mehl hinein als es annimmt, daß man es gut rühren kann; 1/2 Eßlöffel klaren Zucker dazu und rührt es, bis es schön braun ist (der Zucker befördert das Braunwerden und giebt eine schöne Farbe). Dann hat man auf einem Teller vorbereitet: 1/2 Zwiebel, ein Stück gelbe Rübe, Petersilienwurzel und Sellerie, Alles in dünne Scheibchen geschnitten, schüttet das in die schöne braune Einbrenne, giebt noch einen ganzen Löffel Zucker dazu und rührt es um; dann gießt man 1/2 Seidel (1/4 Kanne sächs. oder 2 Deciliter) Weinessig hinzu und rührt es wieder um, worauf es etwas dunkler aussieht. Nun gießt man Bouillon von der Zunge zu und rührt es glatt. Man giebt noch von 1/2 Citrone die Schale, 8 bis 12 Pfefferkörner, Neugewürz und Nelken und ein Stückchen ganzen Zimmet dazu, auch ein Lorbeerblatt und etwas Salz und läßt diese Sauce unter öfterem Rühren 1/2 Stunde kochen, passirt sie durch und giebt nun noch Salz oder ein wenig Zucker, wenn

es fehlen sollte, nach Geschmack dazu; ein Glas Rothwein, 1/2 Obertasse Kapern, 2 Loth (3 Dekagramm) länglich fein geschnittene süße Mandeln, 4 Loth (7 Dekagramm) große, 2 Loth (3 Dekagramm) kleine Rosinen und läßt es bis zum Kochen kommen; dann die Rosinen behutsam umrühren, damit sie sich nicht anlegen. Man kann auch die Mandeln und Kapern weglassen, wenn man sie nicht liebt, und bloß Rosinen nehmen. Bleibt etwas übrig und man will es wärmen, so nimmt man die Zunge heraus und legt sie in schwach gesalzenes, kochendes Wasser; die Sauce rührt man vorsichtig um, damit man die Rosinen nicht zerrührt, und gießt 1/2 Glas Rothwein oder Weinessig zu; letzterer muß aber mit Wasser gemischt sein; stellt die Sauce 1/2 Stunde vor dem Anrichten in kochendes Wasser, aber zugedeckt, und dann wieder angerichtet wie früher; es wird Beides wieder wie frisch schmecken.

153. Kalbszunge. Die Kalbszunge wird eben so behandelt wie die Rindszunge, auch die Sauce auf dieselbe Art bereitet, aber die Zunge wird in einer Stunde schon weich sein. Das Gehirn, welches man gewöhnlich mit dazu bekommt, wird einige Minuten in kaltes Wasser gelegt; dann hat man in einem Geschirr kochendes Salzwasser, legt es hinein und läßt es 15 Minuten kochen, nimmt es mit einem Schaumlöffel aus dem Salzwasser und läßt es gut ablaufen, theilt es in mehrere Theilchen nach Belieben, bestreut es mit Salz, giebt auch einige Tropfen Citronensaft darauf, wendet es in feinem Mehl um und panirt es in geschlagenen Eiern und geriebener Semmel. Dann wird es in Butter oder Schmalz schön goldgelb ausgebacken. Hierauf richtet man die Zunge in Scheiben geschnitten auf einer tiefen Assiette an, wie die Rindszunge, die fertige Sauce darüber und das Gehirn um den Rand garnirt. Zu beiden Arten Zunge kann man Kartoffeln in der Schale geben,

auch geröstete oder Salz-Kartoffeln, auch Knödel (Klöße). Siehe Nr. 375 und 376.

154. Grillirte Rinds- oder Kalbszunge. Die weichgekochte Zunge, wenn die Haut abgezogen ist, wird in Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut, in Mehl umgewendet, in Ei und Semmel panirt und in Butter oder Schmalz ausgebacken. Zu allerhand Gemüsen gegeben, statt Cotelettes oder Schnitzel. Man kann sie auch bloß in Mehl umwenden, in die heiße braune Butter legen und 2 Minuten darin braten lassen, so ist es gebratene Zunge. Zum Gemüse gegeben.

155. Rinds- oder Kuttelflecke. Vier Pfund (2 Kilogramm) Rindsflecke werden gut mit Salz abgerieben, und zweimal in heißem und noch einmal in kaltem Wasser derb abgewaschen; dann in viel kaltem Wasser zum Kochen gestellt, 1/4 Stunde kochen gelassen, dann das Wasser abgegossen und gleich wieder kochendes Wasser darauf. Nun 4 bis 6 Stunden kochen gelassen, bis sie gehörig weich sind, dann herausgenommen und in kaltem Wasser noch einmal gewaschen; in schmale Streifen wie starke Nudeln geschnitten, dann in ein Casserol gethan. Indessen macht man eine weiße Zwiebelsauce von 4 Loth (7 Dekagramm) guter, frischer Butter; wenn sie anfängt braun zu werden, giebt man 2 Loth (3 Dekagramm) Mehl hinein, dann etwas feine Zwiebel dazu und läßt es unter fortwährendem Rühren 1 Minute angehen. Nun gießt man etwas gute Rindsbouillon zu, läßt diese Sauce einige Minuten aufkochen, nebst etwas Salz und Pfeffer, dann durchpassirt und zu den vorbereiteten Rindsflecken gethan, sowie eine Hand voll fein gewiegte grüne Petersilie darunter gemengt, unter öfterem Umrühren wieder heiß werden, aber nicht kochen lassen, und dann angerichtet. Man kann sie auch braun einbrennen, nach Nr. 22, und die Sauce sauer machen, aber ohne Rosinen und Mandeln.

156. Auf dieselbe Art macht man auch **Rindsmaul und Füße**.

157. **Rindsmaul und Füße als Salat.** Das Rindsmaul und die Füße werden, nachdem sie von dem Fleischer geputzt sind, in kaltem Wasser gewaschen, 2, 3 bis 4 Stunden gekocht, bis sie weich sind; dann herausgenommen und nochmals in kaltem Wasser abgewaschen; in dünne Streifen geschnitten, mit Salz untermischt, etwas Weinessig darüber gegossen und kurz vor dem Anrichten auf eine Schüssel gethan, mit etwas Pfeffer bestreut, etwas feines Tafelöl, auch Kapern, Sardellen, in Streifen geschnittene Pfeffergurken darunter gemischt und mit hart gesottenen Eiern garnirt; es ist so eine Art russischer Salat.

158. **Kuheuter.** Das Kuheuter wird, nachdem es gewaschen ist, in Wasser mit etwas Salz recht weich gekocht (es braucht so lange Zeit wie Rindfleisch), dann in kaltem Wasser abgewaschen und kalt werden lassen; in fingerstarke Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut, in Mehl umgewendet und iu steigender Butter goldgelb gebraten. Man kann auch die in Mehl umgewendeten Stückchen noch in geschlagenen Eiern und Semmel paniren, in Butter oder Schmalz ausbacken und zu allerhand Gemüsen geben. Man kann auch statt dem Gemüse eine pikante Hagebuttensauce dazu geben. Eine Obertasse oder 1/2 Seidel Hagebutten werden gewaschen und in einen Topf gethan, in welchen 2 Seidel (1 Kanne sächs. oder 3/4 Liter) hineingehen, nebst einem Stück ganzen Zimmet, einigen ganzen Nelken und einem Stückchen Citronenschale; mit kaltem Wasser zum Kochen gestellt, kochen gelassen, bis sie recht weich sind; dann quirlt man in kaltem Wasser einen Eßlöffel voll Kartoffelmehl ein und läßt es unter fortwährendem Rühren hineinlaufen, passirt es durch und giebt

nach Geschmack noch den Saft von ½ Citrone, ½ Glas Rothwein und einige Körnchen Salz dazu.

159. **Pökelfleisch zu machen.** Von einem Stück derben Rindfleisch von 8 bis 10 Pfund (4 bis 5 Kilogramm) schneidet man die Knochen heraus, reibt es mit 6 Loth (10 Dekagramm) Salz und 2 Loth (3 Dekagramm) Salpeter ein; ½ Loth (8 Gramm) ganzen Pfeffer, halb so viel Nelken und Neugewürz, auch einige Lorbeerblätter dazu gethan; legt es in ein passendes Geschirr, deckt es zu und wendet es täglich um. An einem frischen Ort aufbewahrt, kann man in 6 bis 8 Tagen Gebrauch davon machen. Je länger es liegt, desto röther wird es. Wenn man davon kochen will, so schneidet man ab, so viel man braucht, stellt es mit kochendem Wasser zum Kochen und wenn es weich ist, giebt man es zu verschiedenem Gemüse wie Rindfleisch. Man kann es auch kalt aufschneiden.

160. **Rindszunge einzupökeln.** Der Rindszunge schneidet man den Schlund ab und reibt dieselbe mit 4 Loth (7 Dekagramm) Salz, ½ Loth (8 Gramm) Salpeter und einem Kaffeelöffel gestoßenen Zucker ein, legt sie in ein Geschirr nebst einigen Pfefferkörnern, Nelken und Neugewürz, auch 2 oder 3 Lorbeerblättern und läßt sie gut zugedeckt 12 bis 14 Tage liegen, muß sie aber täglich umwenden; dann kocht man sie 2 bis 2½ Stunden, bis sie weich ist, auch wohl 3 Stunden; dann legt man sie in kaltes Wasser, damit man die Haut abziehen kann und thut sie wieder bis zum Gebrauch in die heiße Bouillon, in welcher sie gekocht hat. Beim Anrichten schneidet man sie in schräge Scheiben und garnirt sie um die Gemüseschüssel zu Spinat, grünen Bohnen, Braunkohl oder Erbsen.

Anmerkung. Der Zucker macht die Zunge schön roth.

161. Geräucherte Rindszunge. Wenn die Rindszunge 12 bis 14 Tage in Pökel gelegen hat, läßt man sie räuchern, dann wird sie gekocht und behandelt wie die Pökelzunge. Man kann sie zu allerhand Gemüsen, kalt zu Butterbrod oder Aspic oder auch mit Remouladensauce geben. Bequemer, jedoch theurer ist es, wenn man sie gleich geräuchert kauft.

162. Schinken einzupökeln. Von einer Schweinskeule von 6 bis 7 Pfund (3 bis 3½ Kilogramm) (von dieser Größe sind sie am zartesten) löst man die Knochen heraus ohne den Röhrknochen und reibt die Keule mit Salz und 1 Loth (17 Gramm) Salpeter ein, legt sie in ein Gefäß, giebt einen Deckel darauf, welcher in das Gefäß paßt, beschwert denselben mit einem großen, rein gewaschenen Stein, worauf nach 2 bis 3 Tagen die Salzlake heraustreten wird. Dann nimmt man einen großen Löffel, begießt den Schinken damit, deckt ihn wieder zu, beschwert ihn wieder, und fährt so 3 bis 4 Wochen fort. Dann läßt man ihn räuchern und verbraucht ihn bald. Länger als ¼ Jahr läßt sich geräuchertes Fleisch nicht gut aufbewahren, es wird dann zu trocken und verliert sehr an Geschmack. Man kann auch einige Schinken und mehrere Stücke Schweinefleisch in ein Pökelfaß legen, recht fest neben und über einander, und zuschrauben, so hat man nicht nöthig zu begießen. Das Fleisch kann man schon in 18 bis 20 Tagen kochen oder räuchern lassen.

163. Klops von Rindfleisch. Zwei Pfund (1 Kilogramm) rohes derbes Rindfleisch wird in 6 Scheiben getheilt, doch so, daß die Fasern des Fleisches quer durchschnitten sind, und dann mit einem Hackemesser gut durchgeklopft, doch so, daß die Fasern das Fleisch noch zusammenhalten. Dann giebt man den durchgeklopften Stückchen mit einem Messer eine

runde oder eckige Façon, legt sie neben einander auf einen Teller, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, und kann auch nach Belieben einige Tropfen Citronensaft darauf geben und ein wenig geschabte Zwiebel darauf streichen. Dann läßt man 4 Loth (7 Dekagramm), Butter bis zum Steigen kommen (in einer breiten Omelettpfanne), legt die Klops neben einander hinein und läßt sie 3 Minuten auf der einen und 2 Minuten auf der andern Seite braten. Sie dürfen nicht braun werden, denn wenn sie länger braten, werden sie hart. Beim Anrichten bestreicht man sie jedoch mit Sardellenbutter, und zu dem Satz in der Pfanne gießt man ein wenig Wasser, rührt Alles gut mit einem Rührlöffel los, und gießt es zu den angerichteten Klops. Man kann Kartoffelpurée, geröstete Kartoffeln, oder auch nur in Salzwasser gekochte dazu geben.

164. Goylasch-Fleisch für 6 Personen. Man nimmt 3 Pfund (1½ Kilogramm) mageres Rindfleisch. Es kann die Spitze von Lenden (Lungenbraten) sein, oder auch ein andres lockeres Stück, schneidet es in kleine Würfel, bestreut diese mit etwas Salz und Paprika, giebt ein wenig fein geschabte Zwiebel dazu, bestaubt sie mit einem Eßlöffel voll Mehl und mischt Alles gut unter einander. Indessen läßt man 4 Loth (7 Dekagramm) gute, frische Butter in einem Casserol braun werden, giebt das Fleisch in die Butter, deckt es fest zu und läßt es bei gelindem Feuer 2 Stunden dünsten. Von Zeit zu Zeit sieht man nach, damit es nicht anbrennt, und wenn es ganz kurz eingedämpft ist, gießt man an der Seite ein wenig Wasser zu, deckt es wieder fest zu und läßt es schön weich werden. (Man kann auch den Saft von ½ Citrone darauf tropfen, wenn man es liebt.) Dann richtet man es auf eine Schüssel an, gießt zu dem Satz im Casserol noch ein wenig kochendes Wasser, rührt Alles gut

los und gießt diese wenige dickliche Sauce durch ein Sieb über das angerichtete Fleisch. Man giebt dieses Gericht gewöhnlich als Gabelfrühstück zum Wein.

Als Mittags-Gericht servirt man Kartoffeln dazu.

165. **Sauren Rindsbraten.** Man nimmt ein schönes Stück derbes Rindfleisch (Schweifstück), legt es, nachdem man es geklopft und gewaschen und mit Salz eingerieben hat, in ein irdenes Geschirr, streut einige Körnchen ganzen Pfeffer, Neugewürz und Nelken darauf (auf ein Stück Fleisch von 4 bis 6 Pfund 2 bis 3 Kilogramm), ungefähr 8 bis 10 Körnchen von jedem, 1 Lorbeerblatt, eine kleine Zwiebel oder Chalotte, ein Stengelchen Thymian, einige Scheiben gelbe Rübe (Möhre), von 1/4 Citrone die Schale, auch ein Stückchen Rinde Schwarzbrod und 1 Seidel (4 Deciliter, 1/2 Kanne sächs.) Bier nebst einer Obertasse guten Wein-Essig, läßt es 6 bis 8 Tage gut zugedeckt in dieser Beize liegen, wendet es aber täglich um. Beim Gebrauch legt man es in eine Bratpfanne (mit einem Deckel) oder in ein Casserol, mit Allem worin es gelegen hat, gießt 1/4 Pfund (14 Dekagramm) braune Butter darüber und läßt es gut zugedeckt 2 1/2 bis 3 Stunden dünsten, bis es weich ist. Es darf nur bei wenig Feuer immer langsam fort dünsten. Wenn es weich ist, legt man es einstweilen in ein andres erwärmtes Geschirr, gießt zu dem Satz im Casserol etwas Wasser, läßt Alles gut loskochen, quirlt ein wenig Mehl in 1/2 Obertasse kaltem Wasser ein und gießt es unter währendem Rühren zu der kochenden Sauce. Wenn es gehörig wieder aufgekocht hat, streicht man die Sauce durch ein Sieb, richtet den Braten ganz oder in Scheiben geschnitten auf eine Schüssel an, gießt wenig von der Sauce darüber, die übrige extra.

Man kann Kartoffelknödel (Klöße) oder Salat dazu geben.

Vom Kalbfleisch.

166. Eingemachtes Kalbfleisch für 5 bis 6 Personen. Man nimmt 2½ bis 3 Pfund (1¾ Kilogramm) Kalbfleisch, sei es nun Brust oder Rippenstück. Dieses wird in kaltem Wasser rein gewaschen, entweder in kleine Stückchen geschnitten oder ganz in ungefähr 5 bis 6 Seidel (2 bis 3 Liter, 2½ bis 3 Kannen sächs.) kochendem Wasser zum Kochen gestellt. Im ganzen Stück bleibt es saftiger, man schneidet es daher erst, wenn es weich ist. Wenn es nun wieder anfängt zu kochen, so tritt der Schaum hervor; den nimmt man mit dem Schaumlöffel ab, während es langsam kocht, dann giebt man einen Eßlöffel voll Salz dazu, ein Stück Sellerie, Petersilienwurzel und gelbe Rübe und läßt es 40 Minuten kochen. Dann nimmt man es heraus, wäscht es schnell in kaltem Wasser ab, schneidet es, legt es in ein Geschirr, bestreut es mit wenig Salz und gießt etwas von der Bouillon darauf, damit es nicht trocken wird, deckt es zu und stellt es an einen Ort, wo es warm bleibt, aber nicht kocht. Nun macht man von 8 Loth (14 Dekagramm) guter, frischer Butter und 4 Loth (7 Dekagramm) feinem Mehl weiße Einbrenne, gießt die Bouillon vom Kalbfleisch dazu und läßt nun die Sauce unter öfterm Umrühren ¼ Stunde kochen; dann legirt man sie mit 2 Eidottern, passirt sie durch und giebt etwas sehr fein gewiegte Petersilie dazu, giebt diese Sauce in einen Topf und stellt ihn zugedeckt in heißes Wasser bis zum Anrichten. Nun kann man schwachen Spargel, in zolllange Stückchen geschnitten, welchen man, während die Sauce kocht, schon in Salzwasser abgekocht hat, sowie auch frische Morcheln unter die fertige Sauce mischen, das Fleisch in eine tiefe Assiette (Schüssel) anrichten, aber die Bouillon gut davon abtropfen lassen und nun die Sauce mit den

Spargeln, Morcheln und auch Semmelklößchen (siehe Nr. 380) darüber geben, oder abgekochten Blumenkohl in die Mitte der Schüssel wie eine große Rose zusammensetzen. Das Fleisch wird darum gelegt und Klößchen oder gefüllte Krebsnasen dazu und die Sauce — ohne Petersilie — darüber gegossen, oder auch gedünsteter Reis über das Fleisch gegeben und die Sauce darüber; auch selbstgemachte Nudeln in Bouillon abgekocht kann man dazu geben. So kann man abwechseln und das Eingemachte geben, wie es die Jahreszeit mit sich bringt.

167. Kalbfleisch en fricassée. Das Kalbfleisch zu Fricassée wird ebenso behandelt wie bei Nr. 166, nur die Sauce macht den Unterschied. Man läßt 8 Loth (14 Dekagramm) gute Butter bis zum Steigen kommen, sie muß schon anfangen braun zu werden; dann giebt man etwas geschnittene Zwiebel, Sellerie, Petersilienwurzel, ein kleines Stengelchen Thymian und ein Stengelchen grüne Petersilie, auch etwas getrocknete Pilze (Schwämme), 2 bis 3 Stück schöne saftige Sardellen mit Salz und Gräten, so wie sie aus dem Fasse kommen, in die heiße Butter; rührt es um, dann etwas ganzes Gewürz, Pfeffer, Neugewürz und Nelken, 3 Loth (5 Dekagramm) feines Mehl, von ½ Citrone die Schale und das Innere in Scheibchen auch dazu, aber ohne die weiße Schale, das Weiße macht es bitter — rührt es gut um, gießt nun Bouillon dazu und läßt diese Sauce unter öfterm Umrühren ½ Stunde kochen. Hat man etwas stärkere Bouillon als die von Kalbfleisch, so nimmt man von der starken, denn je kräftiger das Fricassée, desto besser. Dann nimmt man ein Glas weißen Wein, quirlt einen Kaffeelöffel feines Mehl hinein, ein wenig Muskate und 2 Eidotter und läßt es unter fortwährendem Rühren in die nur wenig kochende Sauce laufen und passirt sie durch ein Haarsieb.

Das Fleisch hat man indessen vorbereitet, geschnitten, in ein Casserol gelegt und ein wenig Salz darüber gestreut. Nun gießt man die fertige Sauce darüber, läßt es bis zum Kochen kommen, dann auf eine tiefe Schüssel angerichtet und mit Pastetchen garnirt. Man kann auch Champignons unter die fertige Sauce mischen und Blätterteig um den Schüsselrand legen (siehe Blätterteig Nr. 322).

Diese Sauce kann man auch zu alten und jungen Hühnern, Kapaun oder Tauben geben.

Anmerkung. Bei einem Diner giebt man das Kalbfleisch en fricassée als Mittelspeise, nach vorhergegangener Suppe und Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse und Sauce; dann Fricassée, Braten mit Salat und gemischtem Compot; zuletzt die Mehlspeise, welche zugleich das Dessert ausmacht.

168. Eine Kalbskeule (Schlägel, Stoß) zu braten. Einen Schlägel von 6 bis 8 Pfund (3 bis 4 Kilogramm) hackt man ein, oder man löst das Schlußbein heraus, sonst hat man schlechtes Tranchiren; wäscht ihn ab und reibt ihn mit 2 Eßlöffeln voll Salz ein, legt ihn in eine Bratpfanne, begießt ihn mit 8 bis 10 Loth (14 bis 17 Dekagramm) heißer brauner Butter, stellt ihn — ohne Wasser dazu zu gießen — in die heiße Bratröhre und läßt ihn unter öfterm Begießen, bei mäßigem Feuer, 1½ bis 2 Stunden braten. In ¾ oder 1 Stunde wird es sich in der Pfanne braun anlegen; dann gießt man erst ½ Seidel (¼ Kanne sächs. oder 2 Deciliter) Wasser zu und wendet ihn um, aber begießt ihn immer fleißig in der Pfanne mit der Butter, und wenn diese wieder eingebraten ist, gießt man wieder etwas zu und so fort, bis er weich ist. Dann legt man ihn heraus bis zum Anrichten, oder in eine andere Pfanne, und begießt ihn gut. Neben dem Braten gießt man ein wenig heißes Wasser

in die Pfanne, deckt ihn mit starkem Papier zu und stellt ihn warm bis zum Anrichten. Indessen macht man die Jus fertig. Man gießt in die Pfanne zu dem braunen Satz noch etwas Wasser, quirlt einen Eßlöffel Mehl in kaltem Wasser ein und gießt es, wenn es wieder kocht, unter fortwährendem Rühren zu der braunen Jus, läßt sie aufkochen und passirt sie durch; giebt sie in ein Töpfchen und stellt dies bis zum Anrichten in heißes Wasser; dann erwärmt man eine Saucière und giebt sie darin extra zum Braten. Den Braten giebt man entweder ganz oder tranchirt auf die Tafel; am besten läßt er sich tranchiren, wenn man den Schlägel in der Mitte an dem Röhrknochen herunter durchschneidet, worauf sich sehr schöne Scheibchen davon schneiden lassen.

169. **Gespickter Kalbsschlägel.** Wenn der Kalbsschlägel dressirt ist, d. h. wenn das lange Bein und das Schlußbein ausgelöst oder eingehackt ist, so häutet man den obern Theil ab und, nachdem man ihn etwas geklopft, gewaschen und mit Salz eingerieben, spickt man ihn schön auf der obern Seite und legt ihn in die Pfanne, so daß der Speck nach unten kommt, begießt ihn mit 8 Loth (14 Dekagramm) heißer brauner Butter, läßt ihn unter fleißigem Begießen 1½ bis 2 Stunden braten und behandelt ihn ganz so wie nach Nr. 168.

170. **Kalbsnierenbraten.** Ein Kalbsnierenstück von 3, 4 bis 5 Pfund (1½, 2 bis 2½ Kilogramm) wird gewaschen, zuvor aber etwas eingehackt, dann mit einem Eßlöffel Salz eingerieben. Hat das Stück mehr als 3 Pfund (1½ Kilogramm), so braucht man etwas mehr Salz. Es wird in eine Bratpfanne gelegt, mit 4 bis 6 Loth (7 bis 10 Dekagramm) heißer brauner Butter begossen und unter öfterem Begießen ¾ Stunde braten gelassen. Bei jedesmaligem

Begießen wird der Braten mit der Gabel in die Höhe gehoben, damit die Butter darunterlaufen kann und der Braten sich nicht anlegt, hierauf umgewendet und noch 20 bis 30 Minuten braten gelassen, bis er gehörig weich und schön braun ist. Die Jus wird wie bei Nr. 168 fertig gemacht.

171. Kalbsbrust gebraten und gefüllt. Von der Kalbsbrust wird das Blatt (oder Bläze) abgelöst, die Brust geklopft, die Beine herausgebrochen und mit einem breiten Messer so breit, daß man mit der Hand gut hinein kann, bis vor an die Spitze von der untern Seite hineingeschnitten; dann rein abgewaschen, mit einem Eßlöffel voll Salz eingerieben und mit einer Farce nach Nr. 41 oder 42 gefüllt; hierauf zugenäht oder zugespeilert in eine Bratpfanne gelegt, so daß die obere Seite unten kommt, und mit 3 bis 4 Loth (5 bis 7 Dekagramm) heißer brauner Butter begossen; dann in die Röhre gestellt und unter öfterem Begießen 1 Stunde braten gelassen. Der Braten wird öfter mit der Gabel in die Höhe gehoben, damit er sich nicht anlegen kann, und nachdem er umgewendet ist, darf er nur noch schön braun werden. Mit der Jus verfährt man wie bei Nr. 168.

172. Kalbsbrust gebacken. Eine Kalbsbrust wird gut abgewaschen und mit etwas Salz in kochendem Wasser $^3/_4$ Stunden weich gekocht, der Schaum davon in kaltem Wasser abgewaschen, die Beine herausgezogen, dann wird sie in hübsche egale Stückchen geschnitten, mit Salz bestreut, in Mehl umgewendet, in geschlagenen Eiern und Semmel panirt und in heißem Schmalz schön goldgelb ausgebacken, entweder nach der Regel Nr. 30 oder in Butter.

173. Kalbsbrust glacirt. Die Kalbsbrust wird geklopft, die Beine herausgebrochen, rein abgewaschen, mit Salz eingerieben und in ein passendes Casserol gelegt, worin 4 Loth (7 Dekagramm) Butter bis zum Steigen gebracht

sind; dieses gut zugedeckt und bei langsamem Feuer 15 bis 20 Minuten dünsten gelassen, dann wird sich unten im Casserol ein brauner Satz anlegen. Nun gießt man ½ Seidel (¼ Kanne sächs. oder 2 Deciliter) Wasser zu und zieht die Kalbsbrust mit der Gabel in die Höhe, damit sie sich nicht anlegt, und läßt sie noch ½ Stunde dünsten. Dann nimmt man sie aus dem Casserol heraus, legt sie in eine Pfanne, gießt daneben ein wenig heißes Wasser, und über die Kalbsbrust etwas von der Butter aus dem Casserol und stellt sie noch 6 bis 8 Minuten in die heiße Röhre. Sie darf nur hellbraun überlaufen; dann deckt man ein starkes Papier darüber und läßt sie bis zum Anrichten bei offener Röhre nur heiß stehen. Zu dem Satz im Casserol gießt man noch ein wenig heißes Wasser und läßt ihn loskochen; dann quirlt man etwas Mehl in kaltem Wasser ein und gießt unter fortwährendem Rühren so viel davon zu, bis eine dickliche Sauce daraus wird — es darf nur eine Obertasse voll sein, — passirt dieses Glacé durch ein Sieb, giebt es in ein kleines Töpfchen und stellt dieses bis zum Gebrauch in heißes Wasser.

Man kann Spinat, Blumenkohl, Spargel, grüne Erbsen, Bohnen, Carotten, gelbe Rüben und auch Kartoffelpurée dazu geben. Das Gemüse richtet man auf eine runde Schüssel in die Mitte an, die Kalbsbrust schneidet man in schmale Streifen, legt sie recht hübsch um den Rand und nimmt nun einen kleinen Löffel und begießt jedes Stückchen mit dieser dicklichen Sauce (Glacé); sie muß so dick sein, daß sie darauf hängen bleibt, herunterlaufen darf sie nicht.

174. **Fricandeaux von Kalbfleisch.** Man häutet eine Kalbskeule ab, löst das Fleisch von den Knochen los in 4 oder 5 Theile und befreit es von aller Haut; dann abge-

waschen, mit ein wenig Salz eingerieben und jedes Stück auf der obern Seite schön gespickt. Nun läßt man 10 bis 12 Loth (17 bis 21 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, legt die Fricandeaux hinein — den Speck oben, — deckt sie zu und läßt sie 20 bis 30 Minuten dünsten. Wenn es anfängt sich braun anzulegen, gießt man etwas kochendes Wasser an der Seite hinein und läßt es noch 20 bis 30 Minuten dünsten, bis sich das Fleisch schön weich sticht. Dann legt man es heraus und läßt den Satz im Casserol schön goldbraun anlegen; sticht die Fricandeaux an eine Gabel und taucht sie mit der gespickten Seite in das braune Glacé, und so fort bis alle Stückchen glacirt sind. Hierauf legt man sie nebeneinander in eine Pfanne, gießt etwas heißes Wasser daneben hinein, deckt ein starkes Papier oder eine passende Stürze über die Pfanne und stellt es warm bis zum Anrichten. Den Satz, welcher noch im Casserol geblieben ist, kocht man mit ein wenig Wasser los und verfährt damit wie bei Nr. 173. Man kann allerhand Gemüse, auch Salat oder Compot dazu geben.

175. Wiener Schnitzeln. Man schneidet aus einem Kalbsschlägel (Keule) ein Stück derbes Fleisch heraus, häutet es gut ab, schneidet einen Finger starke und zwei Finger breite Streifen davon, legt sie auf einen Hackstock oder starkes Bret und schlägt sie mit der breiten Seite eines Hackemessers einigemal, damit das Fleisch mürbe wird; bestreut jedes einzeln mit Salz, wendet sie in Mehl um, jedoch so, daß nur wenig daran hängen bleibt, und panirt sie auf beiden Seiten in geschlagenem Ei und Semmel. Wenn man sie recht schön haben will, so darf man sie erst kurz vor dem Anrichten schneiden, schlagen, paniren und sogleich in Butterschmalz ausbacken. Das Schmalz muß immer erst gehörig heiß, aber ja nicht verbrannt sein, ehe

man die Sachen zum Ausbacken hineinlegt (siehe Nr. 30), auch darf man nie mehr als 2 Stück in einer gewöhnlichen Omelettepfanne auf einmal backen. Sie brauchen nur 5 Minuten, und zwar 3 Minuten auf der einen und 2 Minuten auf der andern Seite, so werden sie gut sein; dann sticht man sie auf der Spitze an und legt sie in ein irdenes Geschirr nebeneinander, bis alle fertig sind. Doch darf man sie ja nicht übereinander legen, sonst verlieren sie das schöne Ansehen, und auch nicht in der Mitte anstechen, weil sie sonst den Saft gehen lassen und dadurch das schöne Knusprige verlieren. Auch muß man genau darauf achten, daß jedesmal das Schmalz erst wieder gehörig heiß ist, ehe man wieder neue Schnitzel hineinlegt. Man kann sie zu allerhand Gemüse geben, zu Salat, auch nur mit Senf, oder auch nur ein Stückchen Citrone dazu. Es ist ein sehr schnelles und schönes Essen.

176. Glacirte Schnitzeln. Wenn das Fleisch zu den Schnitzeln abgehäutet, geschlagen und gesalzen ist, wie bei Nr. 175, so läßt man in einer Omelettepfanne 3 Loth (5 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, so weit, daß sie anfängt braun zu werden, legt 5 bis 6 Stückchen in die heiße Butter nebeneinander — ohne zu paniren — und läßt sie 3 Minuten auf der einen und 1 Minute auf der andern Seite braten, dann legt man sie heraus in ein Geschirr. Den Satz in der Pfanne läßt man mit 1/2 Obertasse Wasser loskochen, passirt ihn durch ein Sieb über die Schnitzel und richtet sie zu Gemüse an. Sie dürfen aber immer erst kurz vor dem Anrichten gemacht werden; wenn sie länger stehen, werden sie hart und zähe.

177. Schnitzel mit Sardellensauce. Wenn die Schnitzel abgehäutet, geschlagen und gesalzen sind, läßt man 4 Loth (7 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, legt 10

bis 12 Stück neben- und übereinander in die heiße Butter und läßt sie zugedeckt 6 bis 8 Minuten dünsten. Indessen macht man eine weiße Sardellensauce nach Nr. 219. Wenn nun die Schnitzel weich sind, so legt man sie einzeln in ein anderes Casserol und nimmt den Satz davon mit zur Sauce. Ist die Sauce fertig und durchpassirt, so gießt man sie über die Schnitzel und läßt sie mit der Sauce wieder recht heiß werden, aber nicht kochen. Muß man sie länger stehen lassen, so stellt man das Casserol bis zum Anrichten in heißes Wasser. Man kann Pastetchen dazu geben, auch Kartoffeln in Salzwasser gekocht; das Wasser wird von letzteren abgegossen und dieselben nur so trocken angerichtet.

178. **Kalbscotelettes.** Aus einem Kalbscarré von 2 Pfund (1 Kilogramm) macht man 6 bis 8 Stück Cotelettes. Man schneidet mit dem Messer scharf an dem Rückgrat herunter, hackt die Beine ab, löst die obere dicke Haut ab und schneidet nun zwischen jeder Rippe durch. Ist es von einem starken Kalb, so kann man von jeder Rippe eine Cotelette machen, wenn nicht, so schneidet man das Fleisch von dem Stückchen Blatt oder (Bläze) ab, befreit es von aller Haut und giebt zu jeder Cotelette etwas von dem Fleisch, bis die Cotelette groß genug ist. Nun nimmt man die Rippe in die linke Hand, legt sie auf ein starkes Bret oder Hackstock und schlägt mit der breiten Seite des Hackemessers einigemal darauf; dann klopft man mit dem Hackemesserrücken das Fleisch recht fein, hält aber das Bein mit der linken Hand immer fest (die Haut an dem Beine schabt man ganz herunter), doch darf das Fleisch von dem Beine nicht losgeschlagen werden. Ist nun das Fleisch recht fein wie Brei geklopft, so formirt man mit einem Messer eine fingerstarke Cotelette davon. Das Fleisch muß aber bei dem

Formiren sehr fest zusammen- und an den Knochen angedrückt werden, damit es beim Paniren oder während des Ausbackens nicht zerreißt. Dann werden sie mit Salz bestreut, in geschlagenen Eiern und Semmel panirt und in viel Schmalz, 4 Minuten auf der einen und 2 Minuten auf der andern Seite, ausgebacken. Cotelettes müssen in viel Schmalz gebacken werden, wenn sie schön und saftig sein sollen.

Anmerkung. Braucht man die Eidotter zum Legiren, so schlägt man sie in ein Töpfchen mit kaltem Wasser und nimmt nur das Eiweiß zum Paniren. Man panire aber nicht früher, als bis man ausbacken will, weil sie sonst leicht anhängen und auch nicht so hübsch aussehen. Man giebt sie zu grünen Erbsen, Carotten, Spinat, grünen Bohnen oder auch zu Salat.

179. Zweite Art Cotelettes. Wenn man von 2 Pfund (1 Kilogramm) Kalbscarré die Haut abgelöst und den Rückgratknochen abgehackt hat, so schneidet man zwischen 2 Rippen durch, ein Bein weg, dann schneidet man die Haut rund um den Knochen los und schabt sie mit einem Messer herunter. Hierauf legt man die Cotelette auf einen Hackstock und, indem man das Bein mit der linken Hand festhält, schlägt man mit der breiten Seite des Hackemessers einigemale auf das Fleisch, doch so, daß die Cotelette ihre Façon nicht verliert. Sind nun alle fertig, so bestreut man sie mit ein wenig Salz und streicht mit einem breiten Messer einige gewiegte Sardellen darauf. In einer Omelettepfanne läßt man nun 5 bis 6 Loth (8 bis 10 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, legt 6 Stück Cotelettes in die heiße Butter nebeneinander und läßt sie 3 Minuten auf der einen und 2 Minuten auf der andern Seite braten, worauf sie auf einer Schüssel angerichtet werden. In die Pfanne gießt man 1/2 Obertasse kochendes Wasser und läßt den Satz unter

fortwährendem Rühren loskochen, dann gießt man ihn durch einen feinen Schaumlöffel über die Cotelettes und giebt Salat dazu.

180. **Dritte Art Cotelettes.** Es wird 1 Pfund (1/2 Kilogramm) derbes Kalbfleisch, ohne Haut, sehr fein gehackt und so viel der dritte Theil des Fleisches ausmacht, weiße Semmel ohne die braune Rinde in Milch eingeweicht. Wenn sie genug geweicht ist, wieder ausgedrückt und mit unter das Fleisch gemengt, sowie auch etwas Salz und feingewiegte Citronenschale; dann Cotelettes davon formirt, in geschlagenen Eiern und Semmel panirt und in steigender Butter oder Schmalz ausgebacken. Auch ohne Semmel, dann muß man aber 1/2 Pfund (28 Dekagramm) Fleisch mehr nehmen, um 6 Stück davon zu erhalten. Man kann sie zu Salat und allerhand Gemüse geben.

181. **Kalbsleber gedämpft.** Die rohe Leber legt man in frisches Wasser, dann zieht man die Haut davon ab, wäscht sie, legt sie auf ein reines Bret und spickt sie. Indessen läßt man in einem passenden Casserol 4 Loth (7 Dekagramm) Butter braun werden, bestreut einen Teller mit Mehl, legt die Leber darauf und wendet sie um, so daß die ganze Leber dünn mit Mehl bestreut ist. Nun legt man sie in die heiße braune Butter, den Speck unten, etwas geschnittene Zwiebel, gelbe Rübe, Sellerie und Petersilienwurzel, von 1/2 Citrone die Schale und den Saft, wie auch 6 Stück Pfefferkörner, Neugewürz, Nelken, ein Stück ganzen Zimmet und 1 Lorbeerblatt; giebt dieses Alles dazu, deckt es gut zu, läßt es 10 Minuten dünsten, wendet es dann um und läßt es noch 10 Minuten dünsten. Dann wird die Leber in ein anderes Geschirr gelegt, zugedeckt und warm gestellt, entweder auf einen Topf mit heißem Wasser, oder das Geschirr ganz

in kochendes Wasser, damit sie nicht anbrennt. Den Satz von der Leber kocht man mit ½ Seidel (¼ Kanne sächs. oder 2 Deciliter) Wasser und ¼ Seidel oder ½ Obertasse Weinessig auf; giebt einen Eßlöffel voll klaren Zucker, ½ Eßlöffel Salz und eben so viel Zuckerjus (siehe Zuckerjus Nr. 7) dazu. Nun quirlt man einen gehäuften Eßlöffel feines Mehl in kaltem Wasser oder in ½ Obertasse Rothwein und gießt es unter fortwährendem Rühren zu der kochenden Sauce, passirt Alles, was nur durchgehen will, durch ein Haarsieb und stellt diese Sauce in einem Töpfchen bis zum Anrichten in heißes Wasser. Dann legt man die Leber entweder ganz auf eine Schüssel und giebt die Sauce extra dazu, oder man schneidet sie in Scheiben, legt sie in eine tiefe Schüssel und gießt die Sauce darüber; auch giebt man extra: Kartoffeln in der Schale in Salzwasser gekocht, geröstete Kartoffeln oder Kartoffelbrei dazu.

182. **Rehleber.** Rehleber auf die Art wie Nr. 181 bereitet ist, sehr zu empfehlen.

183. **Gebratene Leber, sei es Kalbs-, Gans- oder Ziegenleber.** Man legt eine Leber in kaltes Wasser, zieht die Haut davon ab, schneidet sie in fingerstarke Scheiben, bestreut sie mit Salz und ein wenig gestoßenem Pfeffer und wendet sie in Mehl um. Dann giebt man 3 Loth (5 Dekagramm) Butter in eine Omelettepfanne, in welche die Leber gelegt wird; sobald erstere anfängt braun zu werden, streut man eine in dünne Scheibchen geschnittene halbe Zwiebel darüber, läßt die Leber 4 Minuten braten, wendet sie um und nachdem sie noch 2 Minuten auf der andern Seite gebraten, wird sie gut sein. Hierauf wird die Leber auf einer Schüssel angerichtet, der Satz in der Pfanne mit ein wenig Wasser losgerührt und darüber gegossen. Man giebt Kartoffelpurée, geröstete Kartoffeln, Linsen- oder Erbsenpurée,

grüne Gemüse oder auch Salat dazu. Eine Kalbsleber rechnet man für 4 bis 6 Personen.

184. **Gebackene Leber.** Nachdem die Leber von aller Haut befreit ist, wird sie geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet, in geschlagenen Eiern und Semmel panirt und 5 bis 6 Minuten in Schmalz ausgebacken. Man kann sie zu allerhand Gemüse anrichten, wie die gebratene.

185. **Kalbsgekröse.** Das Gekröse wird auf ein Bret gelegt, mit Salz recht derb durch- und abgerieben, dann mit kaltem und heißem Wasser recht rein gewaschen und mit kochendem Wasser zum Kochen gestellt. Wenn es anfängt zu kochen, wird das Wasser davon abgegossen, so wie gleich wieder kochendes darauf gegeben und 1 Stunde mit etwas Salz und Grünzeug (Wurzeln) weich gekocht. Ist das Gekröse weich, so schneidet man dasselbe in kleine Stückchen, giebt sie in ein Casserol und deckt es zu. Man macht dann von 3 Loth (5 Dekagramm) Butter und 2 Loth (3 Dekagramm) Mehl eine weiße Einbrenne, giebt etwas geschnittene Zwiebel, einige Körnchen Pfeffer, Neugewürz, Nelken, 1 Lorbeerblatt, von $^1/_4$ Citrone die Schale dazu, rührt es um und gießt eine halbe Obertasse Weinessig und ein knappes Seidel (halbe Kanne knapp, oder 2 Deciliter) Bouillon hinein. Hat man keine Rindsbouillon, so nimmt man die von dem Gekröse, giebt den Saft von $^1/_2$ Citrone dazu und läßt diese Sauce $^1/_4$ Stunde bis 20 Minuten kochen. Dann legirt man sie mit einer halben Obertasse weißen Wein, ein wenig Mehl und 2 Eidottern, oder auch anstatt des Weines nur mit Wasser, etwas Salz und Citronensaft, passirt es durch, giebt es zu dem Gekröse, rührt es um und läßt es bis zum Kochen kommen; — es darf nur durch und durch heiß werden, aber nicht kochen, sonst zersetzen sich die Eier und die Sauce wird mattig.

186. **Kalbskopf.** Den Kalbskopf bekommt man gereinigt vom Fleischer, doch muß man immer darauf sehen, daß auch die Augen ausgestochen sind. Erhält man den Kalbskopf am Tage vor dem Gebrauch, so muß man ihn in kaltes Wasser legen, so daß das Wasser darüber weggeht; so auch die Füße. Den Kalbskopf stellt man mit kochendem Wasser, nebst etwas Grünzeug und einem Eßlöffel voll Salz zum Kochen und läßt ihn 1½ bis 2 Stunden kochen, bis er weich ist. Indessen macht man eine braune Einbrenne (siehe Nr. 22) und ist die Sauce fertig und durchpassirt, stellt man sie wieder heiß. Man löst von den Kopfknochen alles Fleisch los, schneidet es in hübsche, schmale Stückchen, giebt es in ein Casserol und die heiße Sauce darüber. Nun kann man auch ein Glas guten Rothwein oder ein Glas Madeira dazu gießen und das Fleisch mit der Sauce durch und durch recht heiß werden lassen, richtet es an und giebt Kartoffeln oder Klöße (Knödel) hinzu.

187. **Gebackene Kalbsfüße.** 4 bis 8 Stück Kalbsfüße, von welchen die Knochen herausgebrochen sind, werden mit kaltem Wasser zum Kochen gestellt und 2 bis 2½ Stunden gekocht, bis sie recht weich sind; dann herausgenommen, in kaltem Wasser der Schaum davon abgewaschen und vorne an der Spitze der Wirbelknochen herausgelöst; hierauf werden sie auf eine Schüssel gelegt, mit Essig besprengt, mit Salz bestreut, in Mehl umgewendet, in Ei und Semmel panirt, in viel Schmalz recht schön und braun ausgebacken und zu allerlei Gemüse gegeben. Die Bouillon davon benutzt man zu Aspic (siehe Nr. 44).

188. **Kalbslunge,** oder nach dem gewöhnlichen Sprachgebrauch **Kalbsgeschlinge.** Die Kalbslunge, mit Herz und Milz, doch ohne die Leber, wird abgewaschen, mit kochendem Wasser, einem Eßlöffel voll Salz und etwas Grünzeug zum

Kochen gestellt und 1 oder 1½ Stunde gekocht, wobei jedoch das Herz ½ Stunde länger als die Lunge kochen muß. Nach dem Herausnehmen wird sie in eine Schüssel gethan, mit kaltem Wasser der Schaum davon abgewaschen, dann auf ein reines Bret gelegt, in länglich schmale Streifen geschnitten und in ein Casserol gethan. Indessen macht man eine braune Sauce nach der Vorschrift Nr. 22. Ist diese fertig und durchpassirt, so giebt man sie zu dem geschnittenen Fleisch, rührt es um und stellt es heiß bis zum Kochen, doch darf es nur aufkochen. Dann wird es auf eine tiefe Schüssel (Assiette) angerichtet und Kartoffeln oder Klöße (Knödel) dazu gegeben.

189. **Kalbsmilch oder Bröschen.** (Ein sehr feines, theures Gericht.) Das Bröschen sitzt über der Brust, oben am Halse. Die Fleischer verkaufen sie in der Regel mit sehr viel Haut und Schlund extra. Auf 6 Personen kann man gewöhnlich 10 bis 12 Stück rechnen. Man wäscht die Bröschen in kaltem Wasser und stellt sie mit kochendem Wasser und einem Eßlöffel Salz zum Kochen. Haben sie ungefähr 6 bis 8 Minuten gekocht, so nimmt man sie heraus, legt sie in kaltes Wasser und löst ganz behutsam den Schlund nebst der Haut ab. Nun werden aus jedem Bröschen 2 Theile werden; diese bestreut man mit Salz, wendet sie in Mehl um und panirt sie in geschlagenen Eiern und Semmel, dann bäckt man sie schön goldgelb in Schmalz aus und garnirt sie um Spinat. Oder wenn man sie gekocht und von aller Haut befreit hat, legt man sie in ein Casserol und macht nach der Vorschrift Nr. 219 eine weiße Sardellensauce. Ist diese fertig und durchpassirt, so giebt man sie zu den Bröschen und läßt sie darin bis zum Kochen kommen. Dann werden sie auf einer Schüssel

mit breitem Rande angerichtet und von Butterteig ein Rand darum gemacht (als Schüsselpastete), oder auch nur gesalzen, in Mehl umgewendet und in Butter gebraten.

190. Rouletten von Kalbfleisch mit Sardellensauce. Man nimmt ein Stück Kalbfleisch aus dem Schlägel (Keule), befreit es von aller Haut und schneidet einen Finger starke und 2 Finger breite Streifen davon. Diese legt man auf ein starkes Bret oder Hackstock, schlägt jedes einzelne mit der breiten Seite des Hackemessers einigemal und bestreut sie mit Salz. Sodann schneidet man ganz kleine schmale Stückchen Speck, ähnlich wie die zum Spicken, legt auf jeden Streifen Fleisch ein Stückchen Speck, rollt es zusammen und wickelt von oben bis unten einen Faden starken Zwirn darum, damit das Fleisch zusammen bleibt. Für 6 Personen rechnet man 12 Stück. Nun läßt man 4 Loth (7 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, legt die Rouletten nebeneinander hinein, tropft den Saft von ½ Citrone darauf, deckt es gut zu und läßt sie bei gelindem Feuer ½ Stunde dünsten, doch dürfen sie nicht braun werden. Dann nimmt man sie heraus, löst in kaltem Wasser die Fäden davon ab, läßt sie gut ablaufen, giebt sie in ein reines Casserol und eine weiße fertige Sardellensauce darüber. Den Satz, worin die Rouletten gedünstet sind, nimmt man zu der Sauce. Mit dieser läßt man sie wieder recht heiß werden, aber ja nicht kochen, bis zum Anrichten, weil die Sauce sonst zusammenläuft und dünn wird; sie muß so dick sein, daß sie darauf hängen bleibt. (Siehe Nr. 219.)

191. Roulade von Kalbfleisch mit Sardellensauce. Man schneidet ein oder mehrere Stücke Kalbfleisch fingerstark aus der Keule (Schlägel), klopft es etwas, wäscht es

und reibt es mit Salz ein. Dann bestreicht man das Fleisch fingerdick mit einer fertigen Farce nach Nr. 42 und wickelt es zusammen wie einen Strudel. Damit sich die Farce (Fülle) nicht herausdrückt und auch beim Dünsten nicht herauslaufen kann, näht man es mit starkem Zwirn oben und unten zu und umwickelt auch die ganze Roulade in fingerbreiten Zwischenräumen mit starkem Zwirn oder schwachem Bindfaden. Hierauf giebt man etwas Butter in ein Casserol und wenn sie anfängt zu steigen, so legt man die Roulade hinein. Hat man mehrere, legt man sie nebeneinander in die heiße Butter, drückt etwas Citronensaft darauf, deckt sie zu und läßt sie $^3/_4$ Stunden langsam dünsten, so daß das Fleisch schön weiß dabei bleibt. Den Satz im Casserol nimmt man mit zur Sardellensauce (siehe Nr. 219). Beim Anrichten löst man den Bindfaden davon ab und schneidet die Roulade in fingerstarke Scheiben, richtet die Scheiben mit einer Omeletteschaufel behutsam auf eine nicht zu flache Schüssel an und gießt etwas von der Sardellensauce rund herum, doch nur so viel, daß man in der Mitte die Roulade sieht; die übrige Sauce giebt man extra. Auf die Schüssel legt man, beim Serviren, einen Löffel und eine Gabel.

192. **Klops von Kalbfleisch für 6 Personen.** Man nimmt $2^1/_2$ Pfund ($1^1/_4$ Kilogramm) Kalbfleisch von der Keule (Schlegel), schneidet 3 Zoll lange, 2 Finger breite und 1 Finger starke Stückchen davon, schlägt dieselben auf einem Hackestocke mit einem Hackemesser recht breit und dünn, läßt 8 Loth (14 Dekagramm) Butter in einer Omelettepfanne bis zum Steigen kommen, legt die breit geschlagenen Stückchen nebeneinander hinein, tropft von $^1/_2$ Citrone den Saft darauf, wendet sie in 3 Minuten, und in 5 Minuten sind sie gut. Dann angerichtet, den Satz durch einen Schaumlöffel darüber gegossen, und sogleich auf die Tafel gegeben.

Sie dürfen nicht braun werden. Man kann kleine, rund dressirte, in Salzwasser gekochte Kartoffeln dazu geben.

Vom Schöps=, Hammel= und Lammfleisch.

193. Eine Schöpskeule zu braten. Die Schöpskeule oder der Schlägel wird dressirt, d. h. das Bein abgelöst oder eingehackt, so auch das Schlußbein; dann klopft man den Schlägel mit einer hölzernen Klopfe gut durch, wäscht ihn zuerst in kaltem, hierauf in heißem und dann nochmals in kaltem Wasser rein ab; reibt ihn mit 2 Eßlöffeln Salz gut ein, sticht mit einem kleinen Messer auf der untern Seite kleine Löcher und steckt abgeschälte Schalotten hinein. Man kann 6 Stück Schalotten nehmen, sie sind feiner als Knoblauch; von letzterem darf man nur 2 kleine Stückchen verbrauchen, sonst schmeckt der Knoblauch zu sehr vor. Man legt den Braten in ein Casserol oder in eine Bratpfanne, zu welchen der Deckel gut paßt, giebt ½ Seidel (¼ Kanne sächs. oder 2 Deciliter) Wasser darauf und läßt ihn gut zugedeckt zwei bis drei Stunden dünsten. Je fester Casserol oder Pfanne geschlossen ist, desto schneller und besser wird der Braten weich. Wenn er anfängt sich unten braun anzulegen, so gießt man etwas kochendes Wasser zu und läßt ihn wieder weiter braten, bis er weich ist; dann legt man ihn heraus in eine andere Pfanne und schöpft das Fett von der Jus darauf, gießt eine Obertasse kochenden Wassers von der Seite hinein, stellt ihn ohne Deckel in die heiße Bratröhre und läßt ihn unter öfterem Begießen (mit dem Fett) schön goldbraun werden. Zu der Jus gießt man noch etwas heißes Wasser und läßt sie gut loskochen; dann quirlt man ein wenig Mehl in kaltem Wasser ein und gießt es während des Kochens zu der Jus, damit sie hübsch sämig wird, passirt sie durch und stellt sie bis zum Anrichten in heißes

Wasser. Der Braten wird ganz oder in Scheiben geschnitten auf einer Schüssel angerichtet und die Jus extra dazu gegeben. Zu dem Braten kann man geröstete oder in Salzwasser gekochte Kartoffeln oder auch Weinkraut und allerhand Salat geben.

194. **Ragout von Schöps.** Was von Braten oder gedünstetem Schöpsfleisch übrig bleibt, kann zu Ragout benutzt werden (siehe Nr. 229, wo ich die Saucen ausführlich angegeben habe). Den übrig gebliebenen Braten schneidet man in hübsche Stücken, streut Kapern oder abgeschälte Gurken in Scheibchen geschnitten darüber und giebt frische oder saure Gurken, jedoch ohne die Körner dazu; dann gießt man die heiße durchpassirte Sauce darüber und stellt es heiß.

195. **Schöpscarre.** Carré nennt man das Rückenstück vom Hals bis zu den Nieren. Ungefähr 2 Pfund (1 Kilogramm) Schöpscarré werden gewaschen, wie der Schlägel (Keule), mit einem Eßlöffel Salz eingerieben, 3 Stück Schalotten oder ½ Zwiebel klein geschnitten darüber gestreut und in ein Casserol gethan nebst ½ Seidel (¼ Kanne sächs. oder 2 Deciliter) kochendem Wasser, gut zugedeckt und weich dünsten gelassen. Wenn es sich im Casserol anfängt braun anzulegen, gießt man wieder etwas heißes Wasser zu, bis es weich ist; dann legt man es heraus in ein anderes Geschirr und schöpft das ganze Fett aus dem Casserol darauf, stellt es in die Röhre und läßt es schön hellbraun werden. Zu dem Satz im Casserol giebt man ein wenig Wasser und läßt ihn gut loskochen, dann quirlt man etwas Mehl in kaltem Wasser ein und gießt es dazu, läßt es aufkochen, passirt es durch und stellt es in einem kleinen Töpfchen in heißem Wasser warm bis zum Gebrauch.

Es muß ein dickliches Glacé sein, ungefähr eine Ober-

tasse voll. Beim Anrichten schneidet man bei jeder Rippe das Carré durch und legt die Stückchen recht zierlich um das angerichtete Gemüse, sei es nun Spinat, grüne Bohnen, junge Carotten, Welschkohl, Reis oder Kartoffelpurée, und giebt mit einem kleinen Löffel auf jedes Scheibchen Fleisch ein wenig von dem Glacé, es darf aber nicht darüber herunter laufen.

196. **Schöpscotelettes.** Von 2 Pfund (1 Kilogramm) Carré schneidet man die fette Haut herunter, dann schneidet man bei jeder Rippe durch, die anderen Knochen weg, nur die Rippen dürfen daran bleiben. Dann mit der breiten Seite eines Hackemessers einigemal darauf geschlagen, aber nicht gehackt, mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut und mit einem Messer ganz wenig geschabte Zwiebel darauf gestrichen und in einer Omelettepfanne in steigender Butter 3 Minuten auf der einen und 2 Minuten auf der andern Seite gebraten. Sie dürfen nur erst kurz vor dem Anrichten gemacht werden, sonst sind sie zähe. Man kann sie zu allerhand Gemüse geben wie das Carré, auch zu Macaroni mit Parmesankäse (ohne Schinken).

197. **Schöpsbrust gedünstet.** Die Schöpsbrust wird gut geklopft, abgewaschen, mit einem Eßlöffel voll Salz eingerieben und so wie das Carré behandelt. (Siehe Nr. 195.)

198. **Farcirte Schöpsbrust.** Nachdem man die Schöpsbrust geklopft und gewaschen hat, schneidet man mit einem langen breiten Messer sehr vorsichtig, damit man kein Loch schneidet, von unten bis zur Spitze hinauf, so breit, daß man mit der Hand dazwischen hinein kann, und reibt sie dann mit einem Eßlöffel voll Salz ein. Inzwischen hat man eine Fülle (Farce) vorbereitet, bestehend aus etwas übrig gebliebenem

Braten, recht fein gewiegt (weißes Fleisch), ein Stückchen Zwiebel, 2 Sardellen ohne Gräten und von 1/4 Citrone die Schale, jedes einzeln fein gewiegt, und einer Obertasse voll in Milch eingeweichter Semmel. Nun läßt man in einem kleinen Casserol 2 Loth (3 Dekagramm) Butter braun werden, giebt zuerst das Fleisch und die Zwiebel hinein, dann die Semmel und das Andere, nebst sehr wenig gestoßenem Pfeffer und Muskatnuß; zuletzt schlägt man ein ganzes Ei dazu und rührt es gut untereinander, auch etwas gewiegte Petersilie dazu, dann die Brust damit gefüllt, zugenäht und zugespeilert und in einer zugedeckten Pfanne nebst einigen Schalotten und 1/2 Seidel (1/4 Kanne oder 2 Deciliter) kochendem Wasser 1 1/2 bis 2 Stunden gebraten, bis sie schön weich ist. Dann verfährt man damit wie bei dem Schlägel Nr. 193 und servirt geröstete Kartoffeln oder Salat dazu.

199. **Schöpsfleisch gekocht.** Nachdem man das Schöpsfleisch (ungefähr 2 Pfund) (1 Kilogramm) gewaschen hat, giebt man es in einen Topf von 6 Seideln (2 Liter), in welchem vorher 4 Seidel (1 1/4 Liter) Wasser bis zum Kochen gebracht worden sind, läßt es ausschäumen und nimmt den Schaum davon ab; dann giebt man einen Eßlöffel voll Salz, ein Stückchen Selleriewurzel, gelbe Rübe und Petersilie zu gleichen Theilen dazu, läßt es zugedeckt 2 bis 2 1/2 Stunden kochen, bis es weich ist. Welschkohl, Weißkraut, grüne Bohnen, gelbe Rüben oder Kartoffelgemüse kann man dazu kochen. (Siehe 5. Abtheilung, von allerhand Gemüsen.) Die Bouillon kann man zu dem Gemüse benutzen und auch zur Suppe. Reis oder Gries in Schöpsbouillon ist eine gute Suppe. Bei schwacher Bouillon kann man auch einige Stengel grüne Petersilie, mit starkem Zwirn zusammen gebunden, in die fertige Suppe hineinhängen und vor dem Anrichten wieder herausnehmen; es giebt der Suppe einen guten Geschmack und man sieht nichts von dem Grünen in

derselben. Wenn man keine Petersilie hat, so kann man sich bei schwacher Suppe mit einem kleinen Stückchen frischer Butter helfen; man läßt sie bis zum Braunwerden kommen, rührt sehr wenig Mehl hinein und quirlt es vor dem Legiren zur Suppe.

200. **Schöpsnieren.** Die Schöpsnieren werden gewaschen und $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden gekocht, dann in dünne Scheiben geschnitten und in fertige Schalotten-Sauce oder Sauce-Haché gelegt. (Siehe Nr. 236.) Man kann sie auch roh in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen, in Mehl umwenden und mit etwas feiner Zwiebel in steigender Butter auf beiden Seiten braten, den Satz in der Pfanne ein wenig mit Wasser loskochen lassen, die Scheibchen auf eine Schüssel anrichten und den Satz durch einen Schaumlöffel darüber gießen.

201. **Lammsbraten.** Von dem Lamm werden die Hinterviertel gebraten. Nachdem man sie dressirt oder eingehackt, damit man besseres Tranchiren hat, reibt man sie mit 2 Eßlöffeln voll Salz ein, legt sie in eine Pfanne nebst 4 Stück kleingeschnittenen Schalotten, oder $\frac{1}{2}$ Zwiebel, einigen Scheibchen gelber Rübe, einer Schwarzbrodrinde, auch 8 bis 10 Stück fein geschnittenen Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt. Mit 4 Loth (7 Dekagramm) brauner Butter begossen und in die heiße Röhre gestellt und bei gleichmäßigem Feuer unter öfterem Begießen 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde gebraten. Wenn der Satz sich in der Pfanne braun angelegt hat, gießt man etwas kochendes Wasser zu und, wenn der Braten auf beiden Seiten braun und weich ist, so legt man ihn in ein anderes Geschirr, läßt die Jus loskochen und legirt sie mit ein wenig in kaltem Wasser eingequirltem Mehl, passirt sie durch ein Sieb, Alles was nur durchgehen will, und gießt sie

wieder über den Braten, deckt die Pfanne mit starkem Papier zu und läßt ihn in der offenen Röhre warm stehen bis zum Anrichten.

202. **Lamm gebacken.** Die Brust vom Lamm und die Blätter oder Bläzen, wie sie auch genannt werden, werden weich gekocht (blanchirt, wie es in der Küchensprache heißt), dann in beliebige Stückchen geschnitten, eingesalzen, in Mehl umgewendet und in geschlagenen Eiern und Semmel panirt, dann in Schmalz schön gelbbraun ausgebacken. Zu Spinat, grünen Bohnen, Carotten, Welschkohl, Sauerkraut oder auch zu Salat gegeben.

203. **Lammscarré.** Den Rücken oder das Carré vom Lamm kann man braten oder kleine Cotelettes davon machen, wie die Schöpscotelettes (siehe Nr. 196); sie werden aber viel kleiner. Man kann sie zu Spargel, jungen grünen Bohnen oder grünen Erbsen geben.

204. **Junge Ziegen gebraten.** Die jungen Ziegen werden ebenso behandelt wie das Lamm, bei raschem Feuer $^3/_4$ Stunde lang gebraten und das Vordere gebacken. Die Leber kann man auch backen oder zur Suppe brauchen (siehe Nr. 91, Leberklößchen). Die Lunge und das Herz kann man in die Suppe schneiden. Man kann auch das Vordere, wenn es weich gekocht ist, mit Blumenkohl und Klößchen, Reis oder Nudeln geben (siehe Nr. 166, Kalbfleisch einmachen).

205. **Schöpsschlägel (Keule) marinirt oder eingelegt.** Nachdem man einen Schöpsschlägel gut geklopft, dressirt und abgewaschen hat, nach Nr. 193, häutet man denselben und schneidet alles Fett davon ab; dann reibt man ihn mit 2 Eßlöffeln Salz gut ein, legt ihn in eine passende Bratpfanne oder in ein Casserol (man kann ihn auch spicken wie

einen Rehschlägel), streut einige Körnchen ganzen Pfeffer, Neugewürz, Nelken und auch ungefähr 6 Stück Wachholderbeeren darauf und 2 Stück in Scheibchen geschnittene Schalotten, einige Scheibchen gelbe Rübe (Möhre) wie auch von 1/2 Citrone die Schale und 1/2 Seidel (1/4 Kanne oder 2 Deciliter) kochenden Weinessig kochend darüber gegossen, dann gut zugedeckt, und alle Tage umgewendet, und so 8 bis 10 Tage in dieser Marinade liegen gelassen. Beim Gebrauch läßt man 1/4 Pfund (14 Dekagramm) Butter braun werden, gießt sie heiß über den Braten und stellt ihn mit allem, worin er liegt, gut zugedeckt in die heiße Bratröhre (Bratofen) und läßt ihn bei egalem Feuer 2 1/2 bis 3 Stunden braten, bis er sich schön weich sticht. (Man muß ihn aber öfter mit der Butter in der Pfanne begießen.) Ist er weich, so wendet man ihn um und läßt den Braten aufgedeckt nur noch einige Minuten stehen, damit der Speck etwas bräunt. Sollte sich der Satz in der Pfanne früher anlegen, so muß man etwas kochendes Wasser zugießen.

Mit der (Jus) oder Sauce verfährt man wie bei allen andern Braten.

Man kann Kartoffeln, Salat und auch Compot dazu geben.

Vom Schweinefleisch.

Beim Einkauf des Schweinefleisches sehe man besonders darauf, daß es jung sei. Die Schweinskeulen zwischen 6 bis 8 Pfund (3 bis 4 Kilogramm) sind die zartesten und besten; es darf nicht zu fett sein. Das starke aufgeschwemmte, auf welchem das Fett 4 Finger oder gar eine Hand breit darauf sitzt, ist nicht wohlschmeckend und nur für sehr große Haushaltungen, wo viel Dienstpersonal ist, vortheilhaft. Das schmackhafteste und beste ist das, an welchem das Fett nur

2 Finger breit daran ist. Auch sehe man darauf, daß keine Finnen in dem Fleische sind. Es sind dies kleine weiße Drüsen, die wie Hirsekörner in dem Fleische sitzen, sie sind nicht gesund. Wenn das Fleisch aber von einem gesunden Schweine ist, so ist es gekocht oder gebraten, gepökelt oder geräuchert ein sehr gutes Essen.

206. Schweinskeule (Schlägel) gebraten. Eine Keule von einem jungen Schwein, 6 bis 8 Pfund (3 bis 4 Kilogramm) wird dressirt oder eingehackt, gewaschen, die Haut dünn abgeschält, mit 2 Eßlöffeln voll Salz eingerieben, in ein passendes mit einem Deckel versehenes Casserol oder Bratpfanne gelegt, einen Eßlöffel Weinessig darüber gegeben, nebst 8 bis 10 Stück ganzer Nelken, einigen Pfefferkörnern und $\frac{1}{2}$ Seidel oder $\frac{1}{4}$ Kanne sächs. (2 Deciliter) kochenden Wassers, dann gut zugedeckt und 2 Stunden dünsten gelassen, bis es weich ist. Wenn es sich unten braun angelegt hat, so gießt man etwas heißes Wasser zu und läßt die Keule langsam weich werden. Dann nimmt man sie heraus, legt sie in eine andere Pfanne und gießt ein wenig Wasser daneben hinein. Den Braten begießt man mit einem Löffel Fett und bestreut ihn mit etwas geriebenem, mit gestoßenen Nelken untermischtem Schwarzbrod, so daß der ganze Braten mit einer Kruste bedeckt ist, und läßt ihn in der Röhre schön braun werden — aber nicht mehr begießen. Wenn er braun ist, so legt man locker ein starkes Papier darüber und läßt ihn warm stehen bis zum Anrichten. Das Fett schöpft man von der Jus ab und giebt es kalt, statt der Butter, zum Brod. Die Jus behandelt man wie bei allen andern Braten. Man kann auch die Schwarte darauf lassen; wenn der Braten weich ist, schneidet man sie mit einem scharfen Messer in schmale Streifen, dann wieder über Kreuz, stellt den Braten in eine heiße Röhre und läßt

die Schwarte braun und knusprich werden. Die erstere Art ist aber feiner.

207. **Schweinscarré.** Das Schweinscarré wird eben so behandelt wie die Keule; dieses wird aber ½ Stunde früher weich werden. Man giebt es zu Weinkraut oder Sauerkraut, Erbsen, Linsen oder auch Kartoffelpurée.

208. **Schweinscotelettes.** Die Schweinscotelettes werden wie Kalbscotelettes behandelt. Oder auch nur breit geschlagen, gesalzen und nicht panirt, sondern in wenig Butter in einer Omelettepfanne auf beiden Seiten in 6 Minuten gebraten. Zu Sauer- oder Weinkraut gegeben.

209. **Gekochtes Schweinefleisch.** Ein Stück Schweinefleisch von 2 bis 2½ Pfund (1 Kilogramm bis 1 und ¼) wird eingehackt, gewaschen und in einen Topf von 6 bis 8 Seidel oder 3 bis 4 Kannen sächs. (2 bis 3 Liter) gegeben, in welchem ungefähr 4 bis 5 Seidel oder 2 bis dritthalb Kannen (1 bis 1½ Liter) Wasser bis zum Kochen gebracht worden sind. Das Fleisch mit 1 Eßlöffel voll Salz, einem Stück Sellerie, Petersilienwurzel und gelber Rübe zu gleichen Theilen hinein gethan, 1½ bis 2 Stunden kochen lassen, so wird es weich sein. Man giebt weiße Rüben, Sauerkraut Erbsen und Linsen, oder auch nur Meerrettig (Kren) oder Senf, und endlich auch eine Hagebuttensauce und Klöße dazu.

210. **Brisolets von Schweinefleisch.** Ein Pfund (½ Kilogramm) rohes, derbes Schweinefleisch ohne Haut und Knochen nebst dem Fett recht fein gehackt. Indessen 8 Loth (14 Dekagramm) weiße Semmel in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt und nebst ½ Eßlöffel voll Salz, ein wenig Pfeffer und etwas sehr fein gewiegte Citronenschale darunter gemischt, dann 2 ganze Eier darunter gerührt; 6

Stück Klöße davon formirt, etwas breit gedrückt, in Eiern und Semmel panirt und in steigender Butter schön hellbraun gebraten, 3 Minuten auf der untern und 2 Minuten auf der andern Seite. Zu Sauer- oder Weinkraut, Spinat, Erbsen, Linsen oder Kartoffelpurée gegeben.

211. Sülze von Schwein- und auch anderm Fleisch. Vier Stück Schweins- und 2 Kalbsfüße weich gekocht, dann kalt werden lassen. Die Bouillon davon, ungefähr 1 Seidel, ½ Kanne sächs. (4 Deciliter) nebst etwas ganzem Gewürz, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Citronenschale und ½ Seidel oder eine Obertasse Weinessig ¼ Stunde kochen lassen; das Fleisch länglich oder in kleine Würfel geschnitten, etwas Kapern darunter gemischt; die Bouillon durchpassirt und zu dem Fleisch gegeben, nebst etwas Salz; Alles gut untereinander gemengt, in eine Form gethan und an einem kalten Orte fest werden lassen. Man kann auch etwas gekochten Schinken, geräucherte Zunge, Cervelatwurst, auch etwas Kalbs- oder Schweinebraten und einige schräg geschnittene Pfeffergurken darunter schneiden. Am andern Tag, wenn man davon Gebrauch machen will, hält man die Form ½ Minute in heißes Wasser, dann schnell wieder heraus, abgetrocknet und umgestürzt, mit einem scharfen Messer die Sülze in Scheiben geschnitten, auf eine ovale Schüssel angerichtet, den Rand mit Aspic garnirt und extra Essig und Oel oder Remouladensauce dazu gegeben.

Anmerkung. Will man die Form ganz auf die Tafel geben, so kann man den Boden derselben hübsch auslegen, bevor man das Fleisch hinein giebt, z. B. 2 hart gekochte Eier und 2 Pfeffergurken in dünne Scheibchen geschnitten, auch einige Scheibchen rother Rübe, einige Citronenscheibchen ohne Schale, eine Bricke, auch in dünne Scheibchen geschnitten. Der Boden wird mit etwas Sülzebouillon begossen,

welche steif werden muß, und mit dem Geschnittenen geschmackvoll ausgelegt, aber sehr behutsam; dann mit einem kleinen Löffel wieder von der überkühlten Bouillon dazwischen gegossen, aber nur sehr wenig, damit sich die Sachen nicht verschieben, und nun wieder fest werden gelassen. Dann mit einem Löffel die vorbereitete Sülze sehr vorsichtig dazu gegeben, die man kalt und fest werden läßt; am andern Tag umgestürzt, wie ich oben angegeben habe, und den Rand von der Schüssel mit Aspic oder geschabtem Kren (Meerrettig) garnirt und Remouladensauce oder Essig und Oel extra dazu gegeben.

212. **Preßkopf.** Man schneidet einen Schweinskopf der Länge nach auf, löst alle Knochen heraus, legt ihn breit auf ein reines Bret. Nachdem man ihn rein gewaschen hat, bestreut man ihn mit Salz; dann macht man eine Farce nach Nr. 38 fertig und bestreicht ihn fingerdick damit. Man hat ferner eine halbe gepökelte oder geräucherte Rindszunge, weich gekocht, in lange Streifen geschnitten und ein Stück rohes Kalbfleisch aus der Keule (Schlägel) ebenfalls; der Schweinskopf wird damit belegt, auch einige Pfeffergurken halb durchgeschnitten werden dazwischen gelegt und von einer halben Citrone die Schale sehr fein gewiegt darüber gestreut, das Ganze wieder mit Farce bestrichen, dann zusammengenäht und in eine Serviette recht fein eingebunden. In einem breiten Topf halb Wasser und halb Weinessig bis zum Kochen gebracht, nebst einem Eßlöffel voll Salz; die Serviette an einen Kochlöffel gehängt und in den kochenden Essig hineingethan, doch so, daß der Löffel auf dem Topfe aufliegt, aber unten nichts auftrifft, damit es nicht anbrennt. Nun läßt man ihn 1½ bis 2 Stunden kochen, dann legt man ihn heraus und läßt ihn überkühlen, nimmt die Serviette davon ab, legt ihn auf ein reines Bret und wieder ein solches

darüber, beschwert es mit einem Stein und stellt es an einen kühlen Ort. Tags darauf, wenn man Gebrauch davon machen will, schneidet man mit einem scharfen Messer dünne Scheiben davon ab, garnirt den Schüsselrand mit Aspic und giebt extra Essig und Oel oder Remouladensauce dazu.

213. **Schinken zu kochen.** Ein gut geräucherter Schinken von 6 bis 8 Pfund (3 bis 4 Kilogramm) wird, wenn er sehr trocken ist, 2 Stunden in laues Wasser gelegt, dann abgewaschen und mit kochendem Wasser zum Kochen gestellt; in 2, höchstens 2½ Stunden wird er weich sein. Dann nimmt man ihn heraus, legt ihn in eine Schüssel und zieht die Schwarte davon ab, bestreut ihn mit gestoßenem Pfeffer und legt die Schwarte wieder darüber. Jedesmal, wenn man davon abgeschnitten hat, deckt man ihn wieder zu und giebt extra noch ein Papier darüber.

214. **Schinken im Backofen oder in der Bratröhre zu backen oder zu braten.** Von dem Schinken wird das ganze Bein abgehackt und das Schlußbein herausgelöst, die Schwarte nebst dem überflüssigen Fett abgeschnitten; dann 2 Stunden in laues Wasser und aus dem Wasser in eine Bratpfanne gelegt, mit etwas gestoßenem Pfeffer und trockenem, zu Pulver geriebenen Salbei bestreut. Dann wird von 1 Pfund (½ Kilogramm) ordinärem Mehl und kaltem Wasser ein fester Teig gemacht, so derb, daß man ihn gut auftreiben kann und er über die ganze Pfanne reicht. Nun rund herum fest an die Pfanne angedrückt, damit keine Luft hinein und kein Dunst heraus kann. Jetzt in den Backofen oder in die Bratröhre und bei mäßigem Feuer 2½ Stunde backen lassen. Dann nimmt man den Teig davon ab und giebt den Schinken warm zu Spinat, grünen Bohnen oder Klößen und kalt mit Remouladensauce.

215. Wildschweinsbraten. Eine Wildschweinskeule wird ebenso behandelt wie die von zahmen Schweinen (siehe Nr. 206). Nebst den Nelken giebt man auch einige Wachholderbeeren dazu, und wenn die Schweinskeule weich ist, mischt man unter das geriebene Schwarzbrod auch einige gestoßene Nelken und Wachholderbeeren und bestreut den Braten damit.

216. Wildschweinsbrust mit Kirsch= oder Weichselsauce. Die Brust nebst dem Blatt (Bläze) wird mit Salz, einem Stück Sellerie, Petersilienwurzel und gelber Rübe, einigen Wachholderbeeren, etwas ganzem Gewürz, 1 Lorbeerblatt und ½ Seidel oder einer Obertasse Weinessig in Wasser weich gekocht, dann herausgenommen und der Schaum davon abgewaschen, in hübsche Stückchen geschnitten und in einer tiefen Assiette angerichtet, die Sauce darüber (siehe Weichselsauce Nr. 243), nur mit dem Unterschiede, daß die Sauce zu Fleisch mit Buttereinbrenne dick gemacht wird. Man läßt 3 Loth (5 Dekagramm) Butter braun werden, giebt einen Eßlöffel voll feines Mehl hinein, rührt es glatt, giebt es zu der fertigen Weichselsauce, passirt sie durch, läßt sie wieder heiß werden und richtet sie über das Fleisch an. Wenn sie zu dick sein sollte, so verdünnt man sie mit der Bouillon von der Schweinsbrust.

217. Wildschweinskopf. Gewöhnlich kauft man einen Wildschweinskopf schon abgesengt. Sollte es der Fall sein, daß man ihn frisch abgeschnitten bekommt, so schickt man ihn in eine Schmiede und läßt ihn absengen. Dann läßt man ihn ½ Stunde im Wasser liegen und wäscht ihn einige Male ab, giebt ihn in einen passenden Topf oder Casserol, halb Wasser und halb Essig darüber, nebst 1 Zwiebel, 3 Lorbeerblätter, etwas ganzes Gewürz und einige Wachholderbeeren, wie auch 4 Loth (7 Dekagramm) Salz dazu. Das Wasser

muß handbreit darüber gehen, und nun läßt man ihn zugedeckt 3 bis 4 Stunden, manchmal auch noch länger kochen, bis er weich ist. Dann herausgenommen, in ein anderes Geschirr gelegt, die Bouillon durch ein Sieb darüber gegossen und darin kalt werden lassen; dann Scheibchen davon abgeschnitten und Remouladensauce dazu gegeben; das Uebrige wieder in die Bouillon gelegt, mit einem starken Papier zugedeckt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Auf diese Art kann man auch den Kopf von einem zahmen Schwein bereiten, nur muß der Hals darangeschnitten sein, denn der Hals und die Zunge ist das Beste.

218. **Spanferkel zu braten.** Das geschlachtete und rein gemachte Spanferkel wird, nachdem die Augen ausgestochen und die Pfoten abgeschnitten sind, rein gewaschen, inwendig mit Salz ausgerieben und äußerlich mit einem Tuch gut abgetrocknet, dann inwendig mit Semmel oder Brod ausgefüllt, zugenäht, ein hölzerner Spieß der Länge nach durchgestochen, dann in eine Bratpfanne etwas Wasser gegeben und das Spanferkel mit dem Spieß darüber gelegt, doch so, daß es nicht auf das Wasser auftrifft. Das Wasser dient nur dazu, damit die Pfanne nicht springt, oder wenn es eine verzinnte ist, nicht schmilzt. Die Semmel, mit welcher man es ausfüllt, dient dazu, daß es nicht zusammenfällt, und wird später wieder herausgenommen. Das Spanferkel wird ganz mit frischem Speck bestrichen, mit einer Spicknadel die Haut gestochen, damit es keine Blasen bekommt, und unter öfterem Bestreichen mit Speck in einer nicht zu heißen Röhre schön braun gebraten. Wenn nun die Haut schön braun und hart ist, dann bestreut man es erst äußerlich mit Salz und bestreicht es immer wieder mit Speck, bis es recht hart und knusprig ist; es muß wie hellbraunes Glas aussehen. Wenn es in 1 oder $1^1/_4$ Stunde fertig ist, so

giebt man es heraus, zieht den Faden heraus und legt es ganz auf eine lange Schüssel (oder auch tranchirt) und bringt es recht heiß, aber trocken auf den Tisch. Man giebt Wein- oder Sauerkraut dazu.

VII. Von den Saucen.

219. **Weiße Sardellensauce.** Man giebt 5 Loth (8 Dekagramm) Butter in ein Casserol; wenn sie gestiegen ist und anfängt braun zu werden, so hat man auf einem Teller schon 2 Scheibchen gelbe Rübe und Zwiebel bereit, Sellerie und Petersilienwurzel noch einmal so viel und 3 Stück Sardellen mit Salz und Gräten, wie sie aus dem Faß kommen, 6 Stück Pfefferkörner, Neugewürz und Nelken zu gleichen Theilen, $^1/_2$ Lorbeerblatt, von $^1/_2$ Citrone die Schale und das Innere davon. Die weiße Schale, welche zwischen der gelben und dem Innern sitzt, muß stets von der gelben Schale entfernt werden, weil sie bitter macht. Man schüttet dieses Alles in die heiße Butter, rührt es um und giebt nun 2 Eßlöffel voll feines Mehl dazu, rührt es wieder gut durch einander und gießt unter fortwährendem Rühren 1 Seidel (halbe Kanne sächs. oder 4 Deciliter) gute Bouillon dazu (ohne Fett). Den Satz von dem Fleische, wozu man die Sauce geben will, nimmt man auch mit zur Sauce. Wenn sie anfängt zu kochen, zieht man sie zurück, damit sie nur ganz langsam fortkocht, rührt sie öfter um, damit sie sich ja nicht anlegt, und läßt sie $^1/_2$ Stunde kochen; dann quirlt man $^1/_2$ Obertasse weißen Wein mit $^1/_2$ Eßlöffel voll feinem Mehl ein, oder 2 Eidotter dazu, und gießt es unter fortwährendem Rühren zu der kochenden Sauce; wenn man den Wein ersparen will, so nimmt man statt seiner Wasser und drückt den Saft von $^1/_2$ Citrone dazu, passirt die Sauce durch und verbraucht sie

nach Vorschrift. Wenn sie fertig ist, darf sie nicht mehr kochen, sondern muß in heißem Wasser warm erhalten werden.

220. Braune Sardellensauce. Man macht von 4 Loth (7 Dekagramm) Butter und 2 Loth (3 Dekagramm) Mehl eine braune Einbrenne. Nun hat man schon einen Teller mit etwas geschnittenem Wurzelwerk (Grünzeug) vorbereitet, Zwiebel, Sellerie, Petersilienwurzel und gelbe Rübe, von jedem einige Scheibchen, etwas Citronenschale und einige Körnchen von jedem Gewürz (Pfeffer, Nelken und Neugewürz), 3 oder 4 Stück Sardellen, so wie sie aus dem Faß kommen; schüttet dieses zu der heißen Einbrenne, rührt es um, und gießt nun 1 Seidel (halbe Kanne sächs. oder 4 Deciliter) gute Bouillon ohne Fett zu. Hat man übrig gebliebene Bratenjus, so kann man auch einige Löffel voll dazu geben, aber ebenfalls ohne Fett. Unter öfterm Umrühren läßt man nun die Sauce ½ Stunde kochen. Vor dem Durchpassiren kann man nun ½ Glas guten weißen Wein daran gießen, oder von ½ Citrone den Saft dazu drücken. Sollte sie nicht dick genug sein, so quirlt man ein wenig Mehl in kaltes Wasser ein und gießt es unter fortwährendem Rühren zu der kochenden Sauce und zwar vor dem Durchpassiren. Sollte sie dadurch nicht mehr gehörig braun aussehen, so giebt man einen Löffel voll Zuckerjus dazu (siehe Nr. 7), passirt sie durch und giebt sie zu Rindfleisch, Cotelettes oder auch zu Schnitzeln.

Anmerkung. Zu Rindfleisch kann man auch Meerrettig (Kren) in Milch oder in Bouillon geben. Man läßt 1 Seidel (½ Kanne sächs. oder 4 Deciliter) Bouillon mit etwas Salz und einer Prise Zucker kochen; quirlt einen Eßlöffel voll Mehl in kaltes Wasser ein und gießt es unter fortwährendem Rühren zu der kochenden Bouillon. Kurz vor dem Anrichten giebt man den geriebenen Kren (Meer=

rettig) und ein Stückchen frischer Butter hinein. Oder man kann auch statt des eingequirlten Mehls 2 Eßlöffel voll weiße geriebene Semmel darin aufkochen lassen, ehe man den Kren dazu thut. Kochen darf er nicht, sonst verliert er an Schärfe; man kann ihn mit einem Eidotter legiren. Den Milch- oder Schmettenkren bereitet man ebenso, giebt aber etwas mehr Zucker dazu und keine Butter, aber nach Geschmack einige gestoßene süße Mandeln.

221. **Weiße dicke Buttersauce.** 6 Loth (10 Dekagramm) Butter in einem Casserol zergehen lassen, 2 Loth (3 Dekagramm) feines Mehl hineingerührt, schön glatt, dann langsam unter fortwährendem Rühren $^1/_2$ Seidel (2 Deciliter) Bouillon zugegossen, dann aufkochen gelassen, mit Salz oder ein wenig Muskatnuß oder -Blüthen abgeschmeckt und nach Vorschrift zu gemischten Gemüsen oder Artischocken verbraucht. Braucht man sie zu Spargel oder Blumenkohl, so kann man etwas weniger Bouillon und dafür einige Löffel voll von dem Blumenkohl- oder Spargelwasser nehmen und zuletzt mit 2 oder 3 Eidottern legiren, durchpassiren, in einen Topf geben und bis zum Gebrauch in heißes Wasser stellen. Sie darf, wie alle Saucen, wenn sie fertig sind, nicht mehr kochen. Wenn man sie zu Einmachspeisen braucht, muß die Bouillon sehr kräftig und vor Allem die Butter frisch und wohlschmeckend sein.

222. **Holländische Sauce zu Fischen, als: Hecht, Sander, Forellen ꝛc.** Man läßt 6 Loth (10 Dekagramm) Butter in einem Casserol zergehen, rührt 2 Loth (3 Dekagramm) Mehl hinein, dann giebt man ein Stückchen Zwiebel, einige Körnchen Pfeffer, Nelken und Neugewürz, ein Stengelchen grüne Petersilie, ein sehr kleines Stückchen Thymian und von $^1/_4$ Citrone die gelbe Schale, wie auch 2

frische Eidotter dazu, und gießt nun ungefähr 1/2 Seidel (1 Obertasse) kaltes Wasser, mit der Hälfte Fischwasser vermischt, langsam unter fortwährendem Rühren dazu, bis es anfängt zu kochen und dick wird; dann durchpassirt, in ein Töpfchen gethan und bis zum Gebrauch in heißes Wasser gestellt. Das Wasser muß deshalb kalt zugegossen werden, weil sich sonst die Eier zersetzen würden.

223. **Schalotten- oder Zwiebelsauce.** Die kleinen Schalotten sind eine Art Zwiebel, aber viel feiner von Geschmack als letztere. 4 Loth (7 Dekagramm) Butter in ein Casserol gethan; wenn sie anfängt braun zu werden, 2 Loth (3 Dekagramm) Mehl hinein und gerührt, bis sie schön hellbraun ist; dann 3 Stück klein geschnittene Schalotten oder 1/2 Zwiebel dazu gegeben, 1 Minute unter fortwährendem Rühren die Zwiebel angehen lassen, dann gute Bouillon zugegossen, 20 Minuten oder 1/2 Stunde kochen gelassen, dann durchpassirt, heiß gestellt und zu Rindfleisch angerichtet.

224. **Senfsauce.** Man macht eine Zwiebelsauce, giebt ein Stückchen Citronenschale dazu, wie auch von 1/2 Citrone den Saft, 1/2 Glas weißen Wein, 1 Kaffeelöffel voll klaren Zucker und 2 Eßlöffel voll Senf, passirt sie durch und stellt sie im Wasser heiß bis zum Gebrauch. Zu Rindfleisch oder zu gewärmtem Braten gegeben.

225. **Champignonsauce.** Man macht eine Sauce wie bei Nr. 219, nebst Grünzeug und Gewürz auch Citronenschale, aber ohne Sardellen, füllt sie mit guter Bouillon auf, giebt auch den Satz von den Hühnern, Tauben oder Kalbfleisch, wozu man sie machen will, dazu, und den Abgang von den Champignons rein gewaschen ebenfalls, und läßt die Sauce unter öfterem Umrühren 1/2 Stunde kochen, dann mit Salz und Citronensaft abgeschmeckt und durchpassirt,

das Fleisch in schöne Stückchen geschnitten, in ein Casserol gelegt, 3 Eßlöffel voll in Butter gedünstete oder in Essig eingekochte Champignons darüber gestreut, die fertige Sauce darüber gegossen und heiß werden lassen, dann angerichtet und die Schüssel mit Pastetchen garnirt. (Siehe Champignons oder Steinpilze in Essig einzulegen, Nr. 235).

226. **Braune Champignonsauce.** Man macht von 4 Loth (7 Dekagramm) Butter und 2 Loth (3 Dekagramm) Mehl eine braune Einbrenne wie bei Nr. 220, etwas geschnittene Zwiebel und Grünzeug, auch ganzes Gewürz und Citronenschale und den gewaschenen Abgang von den Champignons oder etwas getrocknete. Dieses Alles zu der braunen heißen Einbrenne geschüttet, umgerührt, gute Bouillon zugegossen, auch etwas Bratenjus, wenn man sie hat; 1/2 Stunde kochen gelassen, dann durchpassirt, in einen Topf gethan und 2 Eßlöffel voll in Essig eingekochte Champignons dazu, oder, wenn die Pilze in Butter gedünstet sind, giebt man von 1/2 Citrone den Saft dazu, oder einen Eßlöffel voll Weinessig und Salz nach Geschmack. Diese Saucen müssen einen angenehmen, pikanten Geschmack haben. Warm gestellt bis zum Gebrauch und zu Rindfleisch oder übrig gebliebenem Braten gegeben.

227. **Kapernsauce.** Man macht eine braune Sauce nach der Vorschrift Nr. 220, jedoch ohne Sardellen. Wenn sie fertig und durchpassirt ist, giebt man sie in ein Töpfchen und 1/2 Obertasse Kapern dazu, nebst 1 Eßlöffel voll Weinessig, oder 1/2 Glas guten weißen Wein und von 1/2 Citrone den Saft. Zu Rindfleisch oder allerhand übrig gebliebenem Braten gegeben.

228. **Sauce von Paradiesäpfeln.** Man thut 4 Loth (7 Dekagramm) Butter in ein Casserol. Wenn sie gestiegen

ist, giebt man 2 Eßlöffel voll Mehl hinein, schneidet 4 bis 6 Paradiesäpfel, welche gehörig reif und roth sind, auseinander, drückt die Körner und das Wasser heraus, schneidet sie klein, nebst etwas Zwiebel, und giebt sie nebst einem Lorbeerblatt zu der weißen Einbrenne und läßt es während dem Rühren 10 Minuten angehen. Dann 1 Seidel ($^1/_2$ Kanne sächs. oder 4 Deciliter) Bouillon zugegossen, mit Zucker, Salz und Citronensaft abgeschmeckt $^1/_4$ Stunde kochen lassen, durchpassirt und zu Rindfleisch gegeben.

229. Ragout oder Eingemachtes von Schöps. Man giebt 4 Loth (7 Dekagramm) Butter in ein Casserol. Wenn sie gestiegen ist und anfängt braun zu werden, hat man auf einem Teller $^1/_2$ Zwiebel, ein Stückchen gelbe Rübe, Sellerie und Petersilienwurzel, einige Körnchen ganzes Gewürz, die gelbe Schale von $^1/_4$ Citrone, ein Lorbeerblatt, einige Kapern, etwas frische oder getrocknete Pilze, klein geschnitten, vorbereitet. Dieses in die heiße braune Butter geschüttet und unter fortwährendem Rühren 5 Minuten darin angehen gelassen; 2 Loth (3 Dekagramm) Mehl dazu gut unterrührt und 1 Seidel ($^1/_2$ Kanne sächs. oder 4 Deciliter) gute Bouillon zugegossen, wie auch den Satz von dem gedünsteten Schöpsfleisch. Oder man macht das Ragout von übrig gebliebenem Braten. Dann nimmt man etwas von der Bratenjus dazu, wobei jedoch der Satz, sowie die Jus zu Saucen stets von allem Fett befreit sein müssen; läßt diese Sauce $^1/_2$ Stunde unter öfterm Umrühren kochen, passirt sie durch, gießt sie über das vorbereitete Fleisch, läßt sie recht heiß werden und richtet dann auf eine tiefe, runde Schüssel an, Pastetchen oder Kartoffeln werden extra dazu gegeben.

230. Sauce von frischen oder sauern Gurken. Man macht eine Sauce nach Nr. 220, aber ohne Sardellen und

etwas dicker, schält eine halbe Gurke und schneidet sie der Länge nach von einander, schneidet die Körner heraus und läßt sie in der Sauce mit kochen. Das Uebrige von der Gurke schneidet man in dünne Scheibchen, läßt sie mit ein wenig Butter und einem Eßlöffel Weinessig weich dünsten, passirt die Sauce, wenn sie $1/2$ Stunde gekocht hat, durch, und giebt die weichgedünstete Gurke dazu und stellt sie in heißes Wasser bis zum Anrichten.

Hat man saure Gurken, so braucht man diese nicht erst zu dünsten, sondern man schält sie ab, kocht die Körner und die Schale mit in der Sauce aus und giebt die fein geschnittene Gurke in die fertige Sauce. Zu Rindfleisch.

231. **Petersiliensauce.** 5 Loth (8 Dekagramm) Butter in ein Casserol; wenn sie anfängt braun zu werden, 2 Loth (3 Dekagramm) Mehl dazu, gut unterrührt, dann ein Stückchen Zwiebel fein geschnitten dazu, nebst etwas geschnittenem Grünzeug und die Stiele von einer Hand voll grüner Petersilie; Alles einige Minuten gut umgerührt, dann 1 Seidel ($1/2$ Kanne sächs. oder 4 Deciliter) Bouillon ohne Fett zugegossen und 20 Minuten kochen gelassen, gesalzen, durchpassirt und dann die Hand voll Blätter von der Petersilie rein gewaschen und gewiegt und zu der fertigen Sauce gethan; wieder heiß werden lassen und zu Rindfleisch angerichtet.

232. **Trüffelsauce.** Die schwarzen Trüffeln sind die besten, welche man namentlich in Böhmen sehr schön haben kann; sie werden dünn abgeschält, in ganz dünne Scheibchen geschnitten und in Rothwein nebst ein Stückchen Butter $3/4$ bis 1 Stunde weich gedünstet. Indessen macht man eine Sauce nach Nr. 220 fertig, jedoch ohne Sardellen. Dafür kocht man aber einige getrocknete Trüffeln oder Trüffelschalen mit in der Sauce aus, damit sie stark nach Trüffeln schmeckt; etwas Salz und von $1/2$ Citrone den Saft dazu, durchpassirt

und die weichen Trüffeln zu der fertigen Sauce gethan; wieder heiß werden lassen und zu dem Rindfleisch gegeben; auch zu Rebhühnern oder Fasan. Von den letzteren kann man etwas Jus mit zu der Sauce nehmen, damit sie recht gut und kräftig wird. Die Rebhühner und den Fasan schneidet man in recht hübsche Stückchen, legt sie in ein Casserol, gießt die fertige Sauce darüber, läßt sie durch und durch heiß werden und richtet sie in einer tiefen Schüssel (Assiette) an.

In Ermangelung von frischen Trüffeln kann man auch getrocknete nehmen. Diese müssen in kaltem Wasser gewaschen und einige Stunden eingeweicht werden, dann verfährt man damit wie mit den frischen. Die böhmischen Trüffeln sind weit billiger als die, welche man in Gläsern oder in hermetisch verschlossenen Blechbüchsen kauft, gewöhnlich in Oel, das Pfund zu 2 Thaler. Diese Oeltrüffeln müssen mit einer kleinen Bürste in heißem Wasser gewaschen werden, damit sie den Oelgeschmack verlieren. Uebrigens werden sie behandelt wie die früheren.

233. **Dillsauce.** Man macht eine Sauce nach Nr. 231 und nimmt anstatt Petersilie Dill, und schmeckt sie mit etwas Citronensaft ab; sie muß aber etwas dicker gemacht werden, weil, wenn die Dille hineinkommt und heiß wird, sie gewöhnlich etwas nachläßt und dünn wird. Die frische Dille eine Hand voll, wird von den Stielen abgezupft, gewaschen, fein gewiegt und unter die fertige Sauce gerührt. Die Stiele kocht man mit der Sauce aus. Zu Rindfleisch angerichtet.

Anmerkung. Es ist das die junge, grüne Dille, welche man später, wenn dieselbe ausgewachsen ist, zum Gurkeneinlegen nimmt.

234. **Morchelsauce.** Die frischen Morcheln werden mit heißem Wasser begossen, damit man sie gut reinigen kann; die Stiele herausgemacht und nun jede Morchel einzeln in

kaltem Wasser gewaschen; sie wachsen in sandigem Boden und der Sand füttert sich gern in die Falten. Dann nach Belieben fein oder grob geschnitten und mit ein wenig Butter und etwas Bouillon weich gedünstet. Inzwischen macht man eine Sauce nach Nr. 231 fertig, giebt die gedünsteten Morcheln dazu, läßt die Sauce wieder heiß werden und giebt sie zu Rindfleisch.

235. **Steinpilze oder Champignons in Butter zu dünsten oder in Essig einzulegen.** Die frischen Pilze, seien es nun Steinpilze oder Champignons, werden rein geputzt, d. h. man schält die Schale dünn ab und schabt unter dem Kopf das Futter rein heraus. Die Stiele bricht man ab, schneidet sie in dünne Scheiben, trocknet sie ab und verbraucht sie zum Auskochen in allerlei Saucen. Die Pilze schneidet man ebenfalls in dünne Scheiben, läßt, auf einen Suppenteller voll, 4 Loth (7 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, schüttet die Pilze hinein und läßt sie darin zugedeckt 10 Minuten dünsten, dann mischt man sie unter fertige Saucen. Oder nachdem man die Pilze geputzt und gewaschen hat, schneidet man sie. Während dem läßt man (auf einen tiefen Teller voll) $^1/_2$ Seidel ($^1/_4$ Kanne oder 2 Deciliter) Weinessig bis zum Kochen kommen, schüttet die vorbereiteten Pilze nebst einer ganzen Zwiebel, einem Lorbeerblatt und etwas ganzen Gewürz, Nelken, Pfeffer und Neugewürz hinein, und läßt sie $^1/_4$ Stunde kochen. Dann, wenn sie überkühlt sind, giebt man sie in Gläser oder steinerne Büchsen, bindet sie mit starkem Papier oder Blase fest zu und bewahrt sie bis zum Gebrauch an einem trockenen, kühlen Orte auf. Man sehe aber öfter nach, weil mit der Zeit der Essig eintrocknet. Sollte das vorkommen, so gieße man ihn herunter in ein Casserol und etwas frischen Essig dazu, lasse ihn aufkochen, nehme den Schaum davon ab, und wenn er wieder kalt ge-

worden ist, so gieße man ihn wieder über die Pilze. Man kann auch andere Arten kleiner Pilze (Schwämme), von denen die Stiele entfernt werden, waschen, ganz lassen und auf dieselbe Art einlegen. Diese letzteren giebt man so ganz, statt Gurken oder rothe Rüben, zu Rindfleisch.

Die Zwiebel soll die Probe sein, ob sich ein giftiger Pilz darunter befindet — sie wird dann schwarz werden. In diesem Falle sind dann alle ungenießbar, weshalb auch bei den Pilzen die größte Vorsicht anzuempfehlen ist.

236. **Haché-Sauce.** Man macht eine Zwiebelsauce nach Nr. 223 fertig, und nachdem man sie durchpassirt hat, giebt man folgendes Haché hinein: Einen halben Eßlöffel Kapern, ebensoviel Champignons oder in Essig eingelegte Steinpilze und Trüffeln, etwas junge, grüne Dille und grüne Petersilie, 3 Stück Sardellen rein gewaschen und von Gräten befreit, dieses Alles, aber jedes allein, grob gewiegt, die gelbe Schale von $1/4$ Citrone fein gewiegt, dann unter einander gemengt und nebst dem Saft von $1/2$ Citrone zu der fertigen Sauce gethan, unter einander gequirlt und wieder heiß werden gelassen bis zum Kochen; dann bis zum Anrichten in heißes Wasser gestellt und zu Rindfleisch oder gewärmtem Braten gegeben. Was man von dem oben Angegebenen nicht hat, das läßt man weg; aber Sardellen, Kapern, 1 oder 2 Eßlöffel voll Senf, grüne Petersilie und Citrone gehören unbedingt dazu; je reicher das Haché, desto feiner und angenehmer der Geschmack; man hilft sich, wie es die Jahreszeit mit sich bringt.

237. **Ragout von Reh, oder eingemachtes Wildpret.** Zu Ragout nimmt man den Hals, die Brust und die Blätter (oder Bläzen, wie sie auch genannt werden). Wenn man das Fleisch in kaltem Wasser rein abgewaschen hat, gießt man kochendes darauf und läßt es darin bis zum Kochen

kommen; dann nimmt man es heraus, wäscht den Schaum davon ab und gießt das Wasser weg. Auf das Fleisch giebt man wieder kochendes Wasser nebst einem Eßlöffel voll Salz, 1/2 Seidel (1/4 Kanne sächs. oder 2 Deciliter) Essig, eine ganze Zwiebel, ein Stück Sellerie, Petersilienwurzel, gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, einen Stengel Thymian und etwas ganzes Gewürz dazu; läßt es 1 1/2 bis 2 Stunden kochen, bis es schön weich ist; dann in hübsche Stückchen geschnitten, in ein Casserol gelegt, ein wenig Salz darüber gestreut, mit einem Glas Rothwein begossen, oder statt des Weins 1/2 Obertasse Weinessig; zugedeckt und warm gestellt. Nun macht man eine braune Sauce nach Nr. 22, aber ohne Rosinen und Mandeln. Wenn die Sauce fertig und durchpassirt ist, gießt man sie über das zubereitete Fleisch, läßt es darin bis zum Kochen kommen, richtet dann das Fleisch auf eine tiefe Assiette an mit der Sauce darüber und garnirt die Schüssel mit Pastetchen.

Ebenso auch vom Hirsch, da muß aber das Fleisch länger kochen.

238. **Remouladensauce.** Man nimmt von 4 hartgekochten Eiern die Dotter, streicht sie durch ein Haarsieb und rührt sie mit 1/2 Obertasse gutem Provenceröl ungefähr 10 Minuten recht fein. Dann 3 Stück Sardellen rein gewaschen und ohne Gräten sehr fein gewiegt, 1 Eßlöffel voll gewiegte grüne Petersilie, 2 Eßlöffel voll Senf, 2 Eßlöffel voll klaren Zucker, ein wenig Salz und gestoßenen Pfeffer, 1 Obertasse guten Weinessig und ebensoviel kaltes Wasser; Alles gut unter einander gerührt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Sie hält sich 8 Tage, im Winter 14 Tage und noch länger. Diese vortreffliche Sauce kann man zu Schinken, geräucherter Zunge, Pökelfleisch und zu allerhand kalten Braten, sowie auch zu Fischen geben.

239. **Mayonnaise** für 6 Personen. Man macht eine dicke Sauce; dazu giebt man 4 Loth (7 Dekagramm) gute, frische Butter in ein Casserol; wenn sie zergangen ist, giebt man 2 Loth (3 Dekagramm) feines Mehl dazu und rührt es mit einem weißen Rührlöffel glatt. Indessen läßt man 1 Obertasse Weinessig und ebensoviel Wasser, nebst $^1/_2$ Lorbeerblatt, ein kleines Stengelchen Thymian, ein Stengelchen grüne Petersilie, ein Stückchen Citronenschale, 6 Stück Pfefferkörner, 4 Nelken und Neugewürzkörner kochen, aber nur 1 Minute, weil sonst der Essig durch das Gewürz grau wird; gießt es unter fortwährendem Rühren zu der Butter und dem Mehl, jedoch durch einen Schaumlöffel, damit das Gewürz zurück bleibt. Nun läßt man es nicht mehr kochen, sondern stellt es kalt, und wenn es kalt ist, so streicht man diese sehr dicke Sauce durch ein Haarsieb. Indessen schlägt man 4 frische Eidotter in einen Napf, rührt sie mit einem weißen Rührlöffel glatt, dann gießt man, wie ein schwacher Faden läuft, sehr langsam unter fortwährendem Rühren $^1/_4$ Pfund (14 Dekagramm) gutes Provenceröl zu und rührt es $^1/_4$ Stunde um, bis es recht dick ist. Wenn man das Oel schnell zugießt, so wird die Sauce nie dick. Dann nimmt man diese weiße durchpassirte Sauce und rührt sie zu der gelben, giebt etwas Salz und von einer Citrone den Saft dazu, und sollte sie noch zu dick sein, so rührt man noch etwas kaltes Wasser dazu; sie muß so dick sein, daß sie auf dem Fleisch hängen bleibt, wenn man sie darüber gießt, und muß blaßgelb aussehen. Sie wird an einem kühlen Orte aufbewahrt und nach Vorschrift zu Hühnern oder Fischen gegeben (siehe Nr. 292).

Saucen zu Mehlspeisen.

240. **Rothweinsauce** für 6 Personen. Man giebt 1 Seidel ($^1/_2$ Kanne sächs. oder 4 Deciliter) Rothwein in einen Topf, von $^1/_4$ Ci=

trone die gelbe Schale und von $1/2$ Citrone den Saft dazu, sowie auch ein Stück ganzen Zimmet, einige Nelken und 8 Loth (14 Dekagramm) Zucker. Wenn es kocht, so quirlt man $1/2$ Eßlöffel voll Kartoffelmehl in $1/2$ Obertasse kaltes Wasser ein und gießt es unter fortwährendem Rühren zu dem kochenden Wein, läßt es aufkochen und gießt die Sauce durch einen feinen Durchschlag oder ein Sieb, damit das Gewürz zurückbleibt. Den Topf spült man mit sehr wenig Wasser aus, damit nichts darin hängen bleibt, und giebt es nebst einigen Körnchen Salz noch zu der Sauce, wodurch der Geschmack sehr erhöht wird. Bis zum Gebrauch erhält man sie in heißem Wasser warm.

241. **Kirschsauce.** 1 Seidel ($1/2$ Kanne sächs. oder 4 Deciliter) oder 1 Teller voll Kirschen ohne Stiele werden gewaschen und mit den Körnern im Mörser gestoßen, in einen Topf gethan und $1 1/2$ Seidel ($3/4$ Kanne oder 5 Deciliter) Wasser darauf, nebst 1 Stück ganzen Zimmet, einigen Nelken, Citronenschale und den Saft von $1/2$ Citrone und 4 Loth (7 Dekagramm) Zucker. Man läßt es einige Minuten kochen; dann quirlt man 1 Obertasse Rothwein mit 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl ein und gießt es unter fortwährendem Quirlen zu der kochenden Sauce, läßt sie aufkochen und passirt sie durch. Indessen hat man von 1 Teller Kirschen die Stiele abgemacht, ausgekörnt, gewaschen und mit 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker einige Minuten gedünstet. Diese schüttet man nun zu der fertigen Sauce, stellt sie heiß und verbraucht sie nach Vorschrift.

242. **Hagebuttensauce.** 1 Teller voll ausgekörnte, frische oder getrocknete Hagebutten werden gewaschen und in 2 Seidel (1 Kanne oder 7 Deciliter) Wasser mit 6 Loth (10 Dekagramm) Zucker, etwas ganzem Zimmet, Nelken, von $1/4$ Ci-

trone Schale und Saft 1½ Stunden weich gekocht; dann mit 1 Glas Rothwein und 1 Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl legirt, durch ein Sieb gestrichen und einige Körnchen Salz dazu gegeben. Es läßt sich ziemlich Alles durchstreichen, nur das Gewürz nicht. Die Sauce wird warm gestellt und nach Vorschrift verbraucht.

243. **Weichselsauce oder Sauce von sauern Kirschen.** Diese behandelt man ebenso wie die von süßen Kirschen (siehe Nr. 241), nur braucht sie noch einmal soviel Zucker und keinen Citronensaft, aber Schale und Gewürz wie die süßen; sie wird zu Mehlspeisen gegeben. Zu Flammery muß man etwas mehr Kartoffelmehl nehmen, weil da die Sauce so dick sein muß, daß sie auf dem Flammery hängen bleibt; sie muß ganz klar aussehen, darum taugt auch nur Kartoffelmehl dazu, von anderem Mehl werden die Saucen trübe.

244. **Sauce von Himbeeren.** Ein Teller voll gewaschene Himbeeren werden in einem 2=Seidel=Topf (1 Kanne sächs. oder 7 Deciliter) gethan, 1½ Seidel (¾ Kanne, 5 Deciliter) kochendes Wasser gießt man darauf und giebt 1 Stück ganzen Zimmet, Citronenschale und 3 Loth (5 Dekagramm) Zucker dazu. Während es kocht, schüttet man 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl, das man in eine Obertasse Rothwein eingequirlt hat, zu der Sauce, läßt diese aufkochen und passirt sie durch. Ferner werden 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker in einem Casserol mit ein wenig Wasser gekocht, und wenn dies geschehen, ½ Teller gewaschene Himbeeren in den kochenden Zucker geschüttet. Dann wird es zugedeckt und zurückgestellt. In einigen Minuten werden die Beeren vom Zucker ganz durchzogen sein. Man giebt sie dann in die fertige Sauce und richtet diese zur Mehlspeise an.

245. Sauce von Erdbeeren. Ein halber Teller Kirschen werden gewaschen und mit den Körnern im Mörser zerstoßen, ½ Teller gewaschene Walderdbeeren dazu, 2 Seidel sächs. (7 Deciliter) kochendes Wasser darauf, nebst 1 Stück ganzen Zimmet und Citronenschale und 3 Loth (5 Dekagramm) Zucker; wenn es kocht, mit ½ Seidel oder 1 Obertasse Rothwein und 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl legirt, durchpassirt und den Saft von ¼ Citrone dazu. Dann giebt man 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker in ein Casserol, wenig Wasser darauf, und wenn es kocht, hat man ½ Teller gewaschene Erdbeeren, schüttet sie in den kochenden Zucker, deckt sie zu und stellt sie einige Minuten zurück; dann schüttet man sie in die fertige Sauce und giebt diese zu Mehlspeisen.

246. Sauce von weißem Wein. ½ Flasche weißen Wein in einen 2-Seidel-Topf (1 Kanne sächs., 7 Deciliter) gethan, 4 Eidotter dazu, 1 Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl und 6 Loth (10 Dekagramm) gestoßenen Zucker, der vorher auf ½ Citrone abgerieben ist. Diese Masse wird auf dem Feuer gequirlt, bis sie dick ist, und dann bis zum Gebrauch in heißem Wasser warm gestellt.

247. Sauce von Orangen. Man nimmt ½ Flasche weißen Wein, dann Eidotter, Kartoffelmehl und Zucker wie bei Nr. 246. Den Zucker reibt man vorher auf ½ Orange ab und drückt auch den Saft dazu; dann verfährt man damit wie bei Nr. 246.

248. Zweite Art Weinsauce. 1 Seidel (½ Kanne, 4 Deciliter) weißen Wein in einen 2-Seidel-Topf gethan, 8 Loth (14 Dekagramm) Zucker auf Citrone abgerieben und ein Stückchen ganzen Zimmet nebst 8 frischen Eidottern dazu, den Topf in kochendes Wasser gestellt und recht schaumig gequirlt. Wenn es anfängt dick zu werden und der Topf bald

voll ist, zieht man ihn zurück, damit das Wasser nicht mehr kocht, und quirlt noch, bis der Quirl allein darin steht. Dann als Sauce zu Mehlspeisen gegeben, oder in Gläsern und Bisquit dazu.

249. **Vanillensauce.** In einem zugedeckten Topfe läßt man 2 Seidel (1 Kanne, 7 Deciliter) gute Milch oder Schmetten (Sahne, Rahm), nebst 2 bis 3 Loth (3 bis 5 Dekagramm) Zucker und ein Stückchen Vanille kochen. Dann wird $1/2$ Eßlöffel Mehl in kalter Milch eingequirlt, 3 bis 4 Eidotter dazu gegeben und diese Masse unter fortwährendem Rühren zu der kochenden Milch gegossen, dann durchpassirt, in kochendes Wasser gestellt und zu Mehlspeisen angerichtet. Dieser Sauce kann man auch anstatt der Vanille den Geschmack von Citrone oder Orange geben.

250. **Chokoladensauce.** 2 Seidel (1 Kanne sächs., 7 Deciliter) gute Milch in einem Topf, 6 Loth (10 Dekagramm) Chokolade nebst 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker dazu unter öfterem Umrühren $1/4$ Stunde kochen lassen; dann 1 Kaffeelöffel feines Mehl in $1/2$ Tasse kalter Milch zerquirlt, 2 Eidotter dazu, die Sauce damit legirt, dann durchpassirt und bis zum Gebrauch in heißes Wasser gestellt. Man kann auch 3 Eidotter in wenig kalter Milch und $1/2$ Obertasse kochenden Wassers dazu recht schäumig quirlen; ohne Mehl zu der Chokolade rühren und sogleich recht schäumig anrichten. Zu Mandeln-, Mehlspeisen oder Dampfnudeln.

VIII. Allerlei Federvieh zu schlachten, auszunehmen und zu dressiren.

251. Wenn man ein Huhn schlachten will, so nimmt man es mit beiden Flügeln, den Kopf rückwärts gebogen,

in die linke Hand, schneidet mit einem scharefn Messer unter den rothen Läppchen ein Loch bis an den Halsknochen, die Gurgel und den Schlund mit durch, damit es schnell stirbt, und läßt es gut ausbluten. Gänse und Enten schlachtet man ebenso, oder man schneidet sie ins Genick, jedoch gut durch, damit die armen Thiere nicht zu lange leiden. Die jungen Hühner legt man gleich, nachdem sie geschlachtet sind, in kaltes Wasser, läßt sie ¼ Stunde darin liegen, giebt dann in eine tiefe Schüssel oder breiten Topf kochendes Wasser, wendet sie darin einigemal um und versucht, ob die Federn leicht herausgehen. Dann rupft man sie sehr geschwind ab, zupft mit einem kleinen Messer alle Stoppeln heraus und legt das Huhn wieder in kaltes Wasser, wäscht es gut ab, indem man mit der Hand derb die Haut reibt. Dann legt man es auf ein reines Bret, nimmt den Hals in die linke Hand und schneidet mit einem scharfen Messer die Haut am Halse auf, löst sie ein wenig ab und sucht die Gurgel und den Schlund, schneidet beides mit dem untern Schnabel ab, sucht den Kropf, löst ihn behutsam ohne zu zerreißen ab und zieht ihn ganz, mit allem Inhalt heraus; dann schneidet man das Afterloch weg und macht ein ganz kleines Schnittchen in die Haut, legt das Huhn auf den Rücken und drückt fest über dem Magen auf die Brust, so werden die Därme mit dem Magen unten herauskommen. Nun fährt man mit dem Zeigefinger hinein und holt Leber, Herz und Milz heraus, aber vorsichtig, damit man den Schnitt nicht weiter aufreißt, dann stellt man es ganz trocken im Keller oder aufs Eis. Am andern Tag, wenn es gebraten werden soll, wäscht man es in- und auswendig noch einmal mit kaltem Wasser, reibt es mit Salz ein, schneidet die Füße ab, läßt jedoch Hals und Kopf daran, legt das Huhn auf den Rücken, hält es mit der linken Hand, schiebt beide Keulen hinauf nach der Brust und hält sie mit der linken Hand fest. Dann sticht

man mit einem hölzernen Speiler beim Schenkel auf der rechten Seite durch. Den Kopf dreht man herum und giebt ihn auf der linken Seite unter den Flügel; die Spitzen der Flügel dreht man herum und giebt sie auf den Rücken. Den Speiler sticht man nun ganz durch, damit er auf der andern Seite wieder herauskommt, und zwar auch mit durch den Kopf (durch die Augenhöhlen). Unten sticht man durch die Haut, hält die Beinchen über Kreuz und nun ist das Huhn dressirt (den Speiler bricht man kurz ab). Ehe man das Huhn unten zusteckt, kann man ein Stückchen frische Butter und einen Stengel grüne Petersilie hineinstecken. Beim Anrichten zieht man die Speiler und Petersilie heraus.

Nun legt man das Huhn in eine kleine Pfanne, läßt 3 Loth (5 Dekagramm) Butter braun werden und gießt sie über das Huhn, welches auf der Brust liegt, und stellt es bei etwas raschem Feuer in die Röhre. Läßt man es unter öfterem Begießen 15 Minuten auf der einen und 6 Minuten auf der andern Seite braten, so wird ein junges Huhn im Monat Mai weich und schön hellbraun sein, doch muß es immer fleißig mit der Butter begossen werden. Im Monat Juni brauchen sie schon ½ Stunde. Kapaunen, Tauben und Truthühner rupft man trocken, wenn sie noch warm sind, weil warm die Federn besser herausgehen, und flammirt sie, d. h. wenn alle Federn rein abgerupft sind, zündet man etwas Papier an, hält das Thier mit der einen Hand bei den Füßen, mit der andern beim Kopf und, indem man es umdreht, mit dem ganzen Körper über die Flamme, damit die Mützelchen (Faserchen) sich alle absengen, dann erst, wenn sie kalt sind, werden sie ausgenommen. Gänse und Enten werden auch warm gerupft, dann mit gestoßenem Faßpech bestreut, in ein Faß gelegt und mit viel kochendem Wasser begossen; auf diese Weise wird eine dünne Kruste darauf entstehen, welche man mit der Hand abreibt und so

alles Unreine mit entfernt; die Stoppeln zieht man mit einem kleinen Messer heraus. Dann legt man die Gans oder die Ente in kaltes Wasser, wäscht sie noch einmal derb ab, nimmt sie aus, trocknet sie mit einem reinen Tuche ab und bewahrt sie bis zum Braten an einem kalten Orte auf.

Alles Federvieh muß wenigstens einen Tag vorher geschlachtet sein, im Winter kann es einige Tage liegen, sonst ist es zähe. Je länger es liegen kann, desto besser und mürber ist es. Die Pfötchen von Hühnern können gut gereinigt auch mit in der Bouillon ausgekocht werden. Magen, Herz und Leber von Hühnern, Tauben und Enten kocht man weich, und nachdem man die harte Haut von dem Magen abgeschnitten und weggethan hat, schneidet man das Fleisch länglich und giebt es in die Suppe.

Fasanen, Rebhühner, Krammetsvögel können mehrere Tage in Federn in der Luft, oder in einem guten Keller hängen, jedoch niemals liegen.

252. **Altes Huhn mit Reis.** Ein Huhn, welches man kochen und von welchem man nicht nur die Suppe, sondern auch das Fleisch mit genießen will, darf nicht über ein Jahr alt sein und muß schon 1 oder 2 Tage geschlachtet gelegen haben. Nachdem es nun rein geputzt, gewaschen und dressirt ist, stellt man es mit 4 bis 5 Seidel (2 bis 2½ Kannen sächs., 1 bis 1½ Liter) kochendem Wasser zum Kochen; wenn es wieder anfängt zu kochen, giebt man ½ Eßlöffel Salz, ein Stück Sellerie, Petersilienwurzel und gelbe Rübe dazu und läßt es 1½ bis 2 Stunden kochen. Ist es weich, so legt man es heraus, tranchirt es, giebt es in ein passendes Geschirr und etwas von der Bouillon darauf, damit es nicht zu trocken liegt, deckt es gut zu und stellt es warm. Indessen hat man ¼ Pfund (14 Dekagramm) Reis gewaschen und gebrüht (blanchirt), giebt 1 Loth (2 Dekagramm)

Butter dazu und so viel von der kochenden Hühnerbouillon darauf, daß sie mit dem Reis gleich steht; läßt ihn zugedeckt 20 Minuten dünsten und macht nun von 3 Loth (5 Dekagramm) Butter und 1 Loth (2 Dekagramm) Mehl eine feine weiße Buttersauce, füllt sie mit der Hühnerbouillon auf, läßt einen Stengel grüne Petersilie mit darin aufkochen, passirt sie durch und stellt sie heiß. Das zerschnittene Huhn wird in einer tiefen Assiette angerichtet, der Reis locker darüber gegeben und dann die weiße Sauce dazu gegossen.

253. Junges Huhn mit Blumenkohl oder Spargel und Klößchen. Wenn das junge Huhn Tags vorher geschlachtet, rein geputzt und ausgenommen ist, so wird es, wenn man es einmachen will, noch einmal rein gewaschen und dressirt, und mit 2 bis 3 Seidel (1 bis 1½ Kanne sächs., 7 Deciliter bis 1 Liter) kochendem Wasser, ein wenig Salz und Grünzeug wie bei Nr. 252 zum Kochen gestellt, dann 20 bis 25 Minuten kochen gelassen, bis es weich ist. Indessen macht man von 4 Loth (7 Dekagramm) Butter und 1 Eßlöffel voll Mehl eine feine weiße Einbrenne, füllt sie mit der Hühnerbouillon auf, rührt sie glatt und läßt sie 10 Minuten kochen; dann quirlt man sehr wenig Mehl in ½ Obertasse Wasser ein, 1 Eidotter und etwas Muskatnuß dazu und gießt es, während die Sauce kocht, unter fortwährendem Rühren zu. Hierauf wird sie zurückgezogen, damit sie nicht mehr kocht, durchpassirt und bis zum Gebrauch in heißem Wasser warm gestellt. Den Blumenkohl oder Spargel hat man indessen auch gekocht und auch die Klößchen nach Nr. 380 fertig gemacht. Nun richtet man den Blumenkohl in einer tiefen Assiette an, er wird in der Mitte zu einer Rose zusammengestellt, das junge Huhn oder die Hühner in 4 Theile geschnitten, um den Blumenkohl gelegt, dann die Klößchen darauf gegeben und nun die nicht

zu dünne Sauce darüber gegossen. Giebt man Spargel dazu, so legt man die tranchirten Hühner in die Mitte der Assiette. Von dem Spargel läßt man das Wasser rein ablaufen und legt ihn über die Hühner. Die Klößchen nimmt man immer mit einem Schaumlöffel aus der Bouillon und giebt sie auch dazu, und zuletzt die Sauce. In diese Sauce kann man, wenn man sie zu Spargel giebt, vor dem Durchpassiren etwas sehr fein gewiegte grüne Petersilie rühren und mit durchpassiren, was durchgehen will. Will man statt der Klößchen gefüllte Krebsnasen geben (siehe Nr. 317), so gießt man die Sauce erst über den Blumenkohl und die Hühner, und garnirt dann die Schüssel (Assiette) mit den schönen rothen Krebsnasen. Man kann auch Blumenkohl, Spargel, Morcheln, grüne Erbsen (Schotenkerne), einen Teller jungen Kohlrabi, jedes allein weich gekocht und unter die fertige Sauce gemischt, nebst Klößchen und gefüllten Krebsnasen über die Hühner oder Tauben anrichten. Dieses gemischte Gemüse wird Allerlei (Potage) genannt. Man kann es auch zu Kalbfleisch oder zu Tauben geben.

254. **Fricassée von Hühnern.** Die Hühner zu Fricassée werden wie bei Nr. 253 behandelt. Die Sauce siehe Nr. 167.

255. **Junge Hühner gebraten.** Nachdem das ganze Huhn rein gemacht, gewaschen, mit Salz eingerieben und dressirt ist, wird es in ein Casserol oder eine Pfanne gelegt, mit 3 Loth (5 Dekagramm) brauner Butter begossen, in die heiße Röhre (Bratofen) gestellt und 15 Minuten auf der einen und 6 bis 8 Minuten auf der andern Seite unter fleißigem Begießen schön hellbraun gebraten.

256. **Junge Hühner gebacken.** Wenn die jungen Hühner geschlachtet, reingemacht und gewaschen sind, schneidet

man sie in 4 Theile, reibt sie mit Salz ein und läßt sie mit dem Salz wenigstens ½ Stunde in einer Schüssel liegen; dann trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab, oder man wendet sie in Mehl um, panirt sie in geschlagenen Eiern und Semmel und bäckt sie in viel Butterschmalz recht schön goldgelb aus. Indessen legt man eine Pfanne oder Schüssel mit Löschpapier aus, nimmt die fertigen Stückchen Hühner einzeln mit einem Schaumlöffel aus dem Schmalz und legt sie auf das Löschpapier, damit dieses das Fett anzieht. Doch soll man ja nicht mit der Gabel in die Hühner hineinstechen, sonst zieht der Saft heraus und sie verlieren das schöne knusprige Ansehen. Man giebt die gebackenen Hühner zu jungen grünen Erbsen, Carotten, grünen Bohnen, Kohlrabi, Blumenkohl (Carviol), auch zu Salat.

257. **Gebackene grüne Petersilie zu gebackenen Hühnern.** Eine Handvoll großblättrige grüne Petersilie wird gewaschen und abgetrocknet. Wenn nun das Schmalz so heiß ist, wie es sich zum Ausbacken gehört, so muß man schon einen Teller mit etwas Salz bereit stehen haben, sowie auch den Schaumlöffel schon in der Hand halten; man schüttet dann die Petersilie auf einmal in das heiße Schmalz und in dem Moment, wo man sie hineinwirft, wendet man sie sehr schnell mit dem Schaumlöffel um und nimmt sie wieder heraus. Es muß dies das Werk einer halben Minute sein. Das Fett läßt man abtropfen und die Petersilie auf den Teller mit dem Salz fallen und untermischt sie mit demselben. (Das Salz macht sie hart.) Dann wird sie auf gebackene Hühner, Schnitzeln oder Cotelettes gelegt, auch gebackene Fische damit garnirt. Sie muß sehr schön grün aussehen, und die Blätter müssen ganz und hart sein; sie nimmt sich auf dem Gebackenen gut aus und kann auch mit gegessen werden.

258. **Capaun zu braten.** Nachdem man den Capaun 1 oder 2 Tage vorher gerupft, ausgenommen und reingemacht hat, wäscht man ihn noch einmal derb ab, reibt ihn in- und auswendig mit einem Eßlöffel voll Salz ein, steckt 1 oder 2 Loth (2 bis 3 Dekagramm) Butter inwendig hinein und dressirt ihn nach Nr. 251. Dann legt man ihn auf die Brust in eine passende Pfanne, begießt ihn mit 3 bis 4 Loth (5 bis 7 Dekagramm) heißer brauner Butter, stellt ihn in den nicht zu heißen Bratofen und läßt ihn unter öfterem Begießen 1 Stunde auf der einen und ½ Stunde auf der andern Seite schön braun braten. Die Jus behandelt man wie bei Nr. 168. Man kann auch den Capaun auf der Brust spicken, bevor man ihn in die Pfanne legt, das ist Geschmackssache.

259. **Den übrig gebliebenen Capaun** kann man in eine fertige Kapern- oder Champignonssauce legen, aber ohne Speck, kalt aufschneiden und mit Mayonnaise geben wie folgt: Von dem kalten Capaun wird die Haut abgezogen, so auch von jungen Hühnern, die Beinchen alle herausgelöst, das Fleisch in längliche Stückchen geschnitten, auf eine runde Schüssel angerichtet und Mayonnaise darüber gegossen nach Nr. 239. Der Rand wird mit Salatherzchen und hartgekochten Eidottern garnirt, auch mit rein gewaschenen Sardellen ohne Gräten, und Kapern. Die hartgekochten Eier werden in Scheiben geschnitten und die Mayonnaise damit ausgeputzt, auch statt der Salatherzchen Endiviensalat darum garnirt; die hartgekochten Eier werden klar gehackt, mit feingeschnittenem Schnittlauch untermengt und über die Mayonnaise gestreut. Man kann auch ganz einfach nur mit gehackten Dottern garniren und etwas Schnittlauch darüber streuen, und kann endlich auch Aspic zum Schmuck verwenden. Man hat eine große Auswahl, um die Mayonnaise auszuputzen, man darf nur die Mühe nicht scheuen.

260. Tauben gebraten. Den lebendigen Tauben, ungefähr 3 Stück, werden die Köpfe abgerissen oder abgeschnitten und warm die Federn abgerupft, dann flammirt (siehe Nr. 251), ausgenommen, rein gewaschen und mit dem Finger die Haut vom Halse an und über die ganze Brust hinunter sehr behutsam losgemacht, jedoch ohne diese zu zerreißen. Unten unter den Pfötchen sticht man mit einem Messer ein kleines Loch, schiebt die Beinchen etwas in die Höhe nach der Brust, steckt sie in die kleinen Löcher, reibt die Tauben in- und auswendig mit Salz ein und füllt sie oben beim Halse in die abgelöste Haut mit einer Farce nach der Vorschrift Nr. 41. Dann streicht man die Fülle hübsch glatt herunter, bindet die Haut oben fest zu, oder sticht sie mit einem Speiler zu, damit die Fülle nicht herauslaufen kann. Hierauf legt man sie auf die Brust in eine passende Bratpfanne, begießt sie mit 4 Loth (7 Dekagramm) brauner heißer Butter, stellt sie in eine heiße Bratröhre und läßt sie unter öfterem Begießen ½ Stunde, höchstens 35 Minuten braten, bis sie auf beiden Seiten schön hellbraun sind. Den Satz in der Pfanne, wenn er sich schön hellbraun angelegt hat, läßt man mit etwas Wasser loskochen und macht die Jus fertig wie bei Nr. 168. Wenn die Tauben schön fleischig sind, kann man die Brust auch spicken statt füllen und inwendig ein Stückchen Butter hineinstecken, übrigens braten wie oben.

261. Junge Tauben gedämpft. Nachdem die Tauben, 3 Stück, rein gemacht, gewaschen und dressirt sind, reibt man sie mit Salz ein, steckt in eine jede Taube ein kleines Stückchen Butter, legt sie in ein Casserol nebst einigen Körnchen ganzen Pfeffer, Neugewürz, Nelken, 4 Stück Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, und giebt 1 Seidel (3 Deciliter) kochendes Wasser darauf. Nun läßt man sie, gut zugedeckt,

½ Stunde langsam dünsten. Indessen macht man eine braune Sauce nach der Vorschrift Nr. 22. Den Satz von den Tauben im Casserol nimmt man mit zur Sauce. Die Tauben schneidet man in Viertel, legt sie in ein anderes Casserol, streut etwas Kapern darüber, und gießt die fertige und durchpassirte Sauce darüber, läßt sie wieder recht heiß werden, aber nicht kochen, richtet sie in eine tiefe Assiette an und garnirt sie mit Pastetchen oder gerösteten Kartoffeln. — Anmerkung. Man kann auch alte Tauben zum Dämpfen nehmen, da muß man aber wenigstens 3 Seidel oder 1½ Kanne (1 Liter) Wasser benutzen; sie brauchen 2 bis 3 Stunden, ehe sie weich werden. Die Behandlung ist dieselbe wie oben.

262. Junge Tauben mit Potage. Nachdem 3 Stück junge Tauben rein gemacht und gewaschen sind, hat man in einen Topf schon 5 Seidel oder 2½ Kanne sächs. (2 Liter) Wasser bis zum Kochen gebracht, giebt die vorbereiteten Tauben hinein nebst 1 Eßlöffel voll Salz, ein Stück Sellerie, Petersilienwurzel und gelbe Rübe (Möhre oder auch Mohrrübe) und läßt sie ½ Stunde kochen. Dann nimmt man sie heraus, wäscht den Schaum davon ab und legt sie in ein anderes Geschirr. Etwas Bouillon durchpassirt, darauf gegeben und warm gestellt; sie dürfen aber nicht mehr kochen. Nun macht man eine feine weiße Einbrenne von 6 Loth (10 Dekagramm) guter, wohlschmeckender Butter und 2 Eßlöffel Mehl. Die Bouillon benutzt man zur Sauce. Blumenkohl, Spargel, Morcheln, von jedem einen Teller voll, so auch junge Carotten und grüne Erbsen kocht man extra dazu weich, auch Klößchen und gefüllte Krebsnasen. Den Blumenkohl setzt man zusammen in die Mitte einer tiefen Assiette, die Tauben in Viertel geschnitten darum gelegt, und nun den Spargel und die andern Gemüse nebst den Klößchen

darüber. Die Sauce kann man mit einem Eidotter legiren und etwas feingewiegte grüne Petersilie darunter rühren, durchpassiren und über die Tauben gießen. Man kann auch nur Spargel, 2 Teller voll, in 1 Zoll lange Stückchen schneiden, in Salzwasser abkochen und indessen von 6 Loth (10 Dekagramm) Butter eine Buttersauce machen. Wenn sie anfängt zu steigen, rührt man 2 Eßlöffel voll Mehl hinein, läßt es nur ½ Minute angehen, gießt 1 Seidel oder ½ Kanne (3 Deciliter) Taubenbouillon zu und rührt sie glatt. Dann mit einem Eidotter legirt, etwas feine grüne Petersilie dazu gethan, dann durchpassirt und bis zum Anrichten in heißem Wasser warm gestellt. Die zerschnittenen Tauben werden in eine Assiette und der Spargel, nachdem man das Wasser hat gut ablaufen lassen, nebst Klößchen und Sauce darüber gegeben. Statt des Spargels kann man auch nur Blumenkohl und Klößchen nehmen, man nennt dies eingemachte Tauben.

263. **Eine junge Taube mit Reis für Kranke.** Für Kranke kocht man die Taube ohne alle Zuthat, bloß mit sehr wenig Salz. Wenn sie weich ist, hat man schon 2 Loth (3 Dekagramm) Reis blanchirt, giebt nun etwas von der Taubenbouillon darauf und läßt ihn dünsten. In einigen Minuten gießt man wieder etwas davon zu und läßt ihn 25 bis 30 Minuten dünsten bis er weich ist, dann über die Tauben angerichtet. So auch ein junges Huhn.

264. **Tauben mit Reis als Eingemachtes.** Nachdem die Tauben Tags vorher geschlachtet und rein gemacht worden sind, wäscht man sie noch einmal gut aus und ab, reibt sie mit Salz ein, stellt sie mit kochendem Wasser und etwas Sellerie, Petersilienwurzel und auch ein Stückchen gelbe Rübe zum Kochen. Indessen blanchirt man zu 3 Tauben 8 bis

10 Loth (14 bis 17 Dekagramm) Reis. Wenn nun nach ½ Stunde die Tauben weich sind, nimmt man sie aus der Bouillon, wäscht den Schaum davon ab, giebt sie ganz oder zerschnitten in ein anderes Geschirr und stellt sie mit etwas Bouillon warm; giebt auf den Reis ungefähr 2 Loth (3 Dekagramm) gute Butter und ½ Seidel oder ¼ Kanne (2 Deciliter) Bouillon und läßt ihn zugedeckt 15 Minuten gut dünsten. Indessen macht man von 6 Loth (10 Dekagramm) Butter und 2 Eßlöffel feinem Mehl eine weiße Buttersauce nach der Vorschrift Nr. 221, richtet die Tauben in eine tiefe Assiette an und giebt den Reis und zuletzt die Sauce darüber. Man kann auch die Schüssel mit Semmelklößchen garniren (siehe Nr. 380).

Die Gans.

Es ist nöthig zu wissen, ob eine Gans jung oder alt sei; sie darf nämlich, so wie die Ente, Capaun oder Huhn, nicht über ein Jahr alt sein. Die alte Gans hat dunkelgelbe Füße, einen sehr dunklen Schnabel und um die Augenpupille einen blauen oder gelben Ring. Bei den jungen ist der Ring um die Pupille noch weiß, Schnabel und Füße blaß.

265. **Gans gebraten.** Die Gans wird geschlachtet wie bei Nr. 251 angegeben ist, gerupft, gebrüht, in kaltes Wasser gelegt und dann ausgenommen. Wenn sie sehr fett ist, wird das Fett klein geschnitten und extra ausgebraten. Das Junge oder Gänseklein wird abgehackt, der Hals bis tief herunter, die Flügel glatt vom Rumpfe getrennt und die Füße abgeschnitten. Dann wird die Gans mit 2 Eßlöffeln Salz eingerieben, inwendig kann man einige kleine Aepfel hineinstecken, wie auch etwas Beifuß. Letzterer muß

aber $1/4$ Stunde vorher gebrüht werden, damit er das Herbe verliert, er giebt aber dem Gänsefleisch einen sehr guten Geschmack. Dann werden die Beine unten zusammengebunden, die Keulen etwas nach der Brust hinaufgeschoben, mit der linken Hand fest gehalten und mit der rechten ein starker Speiler durch die Keulen querdurch gestochen wie bei dem Capaun. Nun ist sie dressirt und wird in die Bratpfanne gelegt, so daß die Brust nach unten zu liegen kommt. Das Fett, welches zwischen den Därmen sitzt, löst man vorsichtig los und legt es über Nacht in frisches Wasser. Wenn man die Gans in die Pfanne gelegt hat, wird das Fett über den Rücken gethan. Jetzt wird sie mit $1/4$ Seidel (oder eine reichliche $1/2$ Obertasse) kochendem Wasser in eine nicht zu heiße Bratröhre gestellt und bei gelindem Feuer unter öfterem Begießen 2 bis $2 1/2$ Stunden auf beiden Seiten schön braun gebraten. Wenn sie weich ist, legt man sie in eine andere Pfanne, deckt sie mit Papier zu und nimmt das Fett von der Jus ab. Den Satz in der Pfanne läßt man mit etwas Wasser loskochen, quirlt ein wenig Mehl in kaltem Wasser ein, gießt beides zu der kochenden Jus, läßt sie aufkochen und passirt sie durch; giebt sie in ein Töpfchen und stellt sie bis zum Anrichten in heißes Wasser.

266. Gans mit Kapern- oder Champignonssauce. Die übrig gebliebene gebratene Gans schneidet man in hübsche Stückchen, legt sie in ein Casserol, macht eine Sauce nach Nr. 224 oder 225, giebt sie über das vorbereitete Fleisch und stellt es wieder heiß. Es darf aber nur langsam heiß werden, nicht kochen, sonst tritt das Fett hervor und dies sieht nicht appetitlich aus, auch wird die Sauce dünn. Man kann Pastetchen oder geröstete Kartoffeln dazu geben.

267. **Eingemachte junge Gans oder Gänseklein.** Junge Gans oder Gänseklein nennt man Flügel, Hals, Kopf, Herz und Magen der Gans. Von dem Kopf wird der Schnabel weggehackt und die Augen ausgestochen. Die Flügel, sowie den Hals hackt man in kurze Stückchen und nachdem alles gut reingemacht und abgewaschen ist, stellt man es mit 3 Seidel oder 1½ Kanne (1 Liter) Wasser zum Kochen nebst ½ Eßlöffel voll Salz und etwas Wurzelzeug wie bei den Hühnern und läßt es 1 oder 1¼ Stunde kochen bis es weich ist. Dann macht man von 4 Loth (7 Dekagramm) Butter und von 2 Eßlöffel feinem Mehl eine weiße Einbrenne, gießt 1 Seidel oder ½ Kanne (2 Deciliter) von der Gänsebouillon zu, läßt die Sauce aufkochen, schmeckt sie mit ein wenig Muskate und Salz ab, passirt sie gut durch, rührt etwas feingewiegte grüne Petersilie darunter und läßt sie wieder heiß werden. Dann hat man indessen von einem Ei Nudeln gemacht und auch in Bouillon ¼ Stunde gekocht, oder 3 Loth (5 Dekagramm) Reis oder Semmelklößchen gedünstet. Das Fleisch wird in einer tiefen Assiette (Schüssel) angerichtet, die Nudeln durch einen Durchschlag gut ablaufen gelassen und über das Fleisch gegeben, so auch Reis oder Klößchen und zuletzt die Sauce. Auch Blumenkohl oder Spargel kann man dazu geben.

268. **Gänseleber in Aspic.** Die große weiße Gänseleber wird 2 Stunden gewässert, mit einem Speiler durchstochen, damit sie ganz bleibt. Dann in ein Casserol ½ Seidel oder ¼ Kanne sächs. (2 Deciliter) Wein, ½ Seidel oder ¼ Kanne (2 Deciliter) Weinessig und ebensoviel Wasser gegeben, wie auch einen Eßlöffel Salz, etwas ganzes Gewürz, ein Lorbeerblatt und von ¼ Citrone die gelbe Schale. Wenn es kocht, hebt man die Leber vorsichtig mit dem Speiler aus dem Wasser, legt sie ganz in den kochenden Wein und läßt

sie 15 bis 20 Minuten kochen. Dann zieht man das Casserol zurück und nimmt sie wieder sehr vorsichtig mit Hülfe einer Fischkelle heraus, legt sie auf eine breite Schüssel und begießt sie, wenn sie kalt ist, mit einem Glas Arac. Die Bouillon, worin sie gekocht hat, benutzt man mit zum Aspic (siehe Nr. 44). Wenn nun derselbe fertig und geklärt ist, gießt man den dritten Theil davon in die dazu bestimmte Form, und legt, wenn er kalt und fest ist, die ganze Leber darauf, und zwar so, daß die obere Seite der Leber nach unten kommt. Nun gießt man die Form mit Aspic voll und läßt ihn steif und fest werden. Am andern Tag, wenn man sie umstürzen will, gießt man heißes Wasser in ein größeres tiefes Geschirr, hält die Form eine Secunde hinein, wischt sie schnell wieder ab und stürzt sie auf eine runde flache Assiette. Den Rand garnirt man mit Orangenblättern.

269. **Pastete von Gänseleber.** Man legt eine große weiße Gänseleber einige Stunden in Milch oder weißen Wein und steckt dann einige Trüffeln hinein. Indessen macht man eine Farce nach der Vorschrift Nr. 39, auch einige kleine Gänselebern dazu, legt eine Form mit Blätterteig aus, einen Theil von der Farce darauf und belegt ihn mit zerschnittenen Trüffeln. Dann giebt man die ganze Leber darauf, belegt sie wieder mit Trüffeln und bedeckt sie wieder ganz mit Farce. Hierauf legt man einen Deckel von Blätterteig darüber, kneipt den Rand herum gut zu, bestreicht sie mit zerquirltem Ei, stellt sie in die heiße Bratröhre und läßt sie bei gelinder Hitze 1 bis 1½ Stunde backen. Sie muß die Farbe eines gutgerathenen Weihnachtsstollen haben. Wenn sie abgekühlt ist, kann man ein Glas guten Arac oder Rum hineingießen, damit sie sich besser hält. Die Pastete wird kalt in Streifen geschnitten, auf einer ovalen Schüssel angerichtet und mit Aspic garnirt, sie kann auch,

wie die Leber, in Aspic gelegt werden. Der Teig muß vor dem Anrichten abgenommen werden.

270. **Ente gebraten.** Die Ente wird behandelt wie die Gans; da sie aber zarter ist, so darf sie nur unter öfterem Begießen $^{3}/_{4}$, höchstens 1 Stunde braten. Das Junge oder Entenklein benutzt man auch wie bei der Gans. Die wilden Enten werden behandelt wie die zahmen und sind gebraten ein sehr gutes Essen, jedoch selten zu haben.

271. **Ente mit Champignonssauce.** Die Ente wird, nachdem sie rein gemacht und dressirt ist, mit einem Eßlöffel voll Salz eingerieben, in ein Casserol gelegt und nebst etwas Citronensaft und $^{1}/_{2}$ Seidel oder $^{1}/_{4}$ Kanne (2 Deciliter) Wasser $^{3}/_{4}$ Stunden gedünstet. Wenn sie weich ist, legt man sie heraus auf ein reines Bret und tranchirt sie in 8 Theile, legt die Stückchen in ein anderes Casserol, streut 2 Eßlöffel Champignons darüber, nimmt das Fett von dem Satz im Casserol ab, läßt ihn mit $^{1}/_{4}$ Seidel oder $^{1}/_{2}$ Obertasse Wasser loskochen und benutzt ihn mit zur Sauce. Letztere macht man, während die Ente dünstet (siehe Champignonssauce Nr. 225). Zuletzt giebt man den Satz von der Ente dazu, passirt ihn durch und giebt ihn zu der vorbereiteten Ente. Dann läßt man sie wieder recht heiß werden, aber nicht kochen, richtet sie an und giebt Pastetchen dazu.

272. **Truthahn oder Indian.** Nachdem man dem Truthahn den Kopf abgehackt und er gut ausgeblutet hat, wird er sogleich gerupft, während er noch warm ist; dann wird er ausgenommen und das Brustbein ausgebrochen, was, wenn man es noch nicht gesehen hat, etwas sehr Schwieriges ist. Man legt nämlich den Truthahn mit dem Rücken auf einen Holzstock und breitet ein reines leinenes Tuch, vielfach zusammengeschlagen, über die Brust, hält mit der

linken Hand fest und schlägt mit einer hölzernen Klopfe einigemal auf das hohe Brustbein. Dann greift man von unten hinein und bricht mit dem Daumen und Zeigefinger das locker geschlagene Bein heraus, wozu Kraft und Geschicklichkeit gehört. Nun läßt man ihn eingewickelt auf dem Eise 1, 2 oder mehrere Tage liegen, oder an einem kalten Orte an der Luft hängen, besonders wenn er älter ist als ein Jahr, was man vorne auf der Brust an dem Büschel Haare sieht (bei jungen ist dieser kaum sichtbar). Wenn man den Truthahn nun braten will, wäscht man ihn in- und auswendig gut aus und ab, schneidet Hals und Flügel weg, reibt ihn mit 2 Eßlöffeln voll Salz ein und dressirt ihn. Man bindet die Beine unten mit Bindfaden zusammen, sticht durch die Keulen, indem man sie etwas hinaufschiebt, einen starken Speiler, löst oben vom Halse an die Haut vorsichtig über die halbe Brust herunter los und füllt eine Farce hinein wie folgt: Von 5 Loth (8 Dekagramm) Semmel wird die braune Rinde abgerieben, das Weiße in Würfel geschnitten und in Milch eingeweicht. Dann werden 2 Loth (3 Dekagramm) süße Mandeln fein gewiegt, oder Kastanien, 3 Loth (5 Dekagramm) Butter in einem Casserol bis zum Steigen kochen gelassen; die Semmel nebst Mandeln oder Kastanien werden hinein gegeben, von 1/4 Citrone die Schale recht fein dazu gewiegt, einen Kaffeelöffel voll klaren Zucker, etwas Salz und ein wenig Muskatnuß dazu gegeben und zuletzt ein ganzes Ei hineingeschlagen. Nun schnell gut untereinander gerührt und den Truthahn damit gefüllt, oben zugehalten und die Fülle hübsch glatt auf der Brust heruntergestrichen, dann oben zugenäht oder zugespeilert. Man kann auch statt der Mandeln die Leber vom Truthahn sehr fein wiegen, 4 Stück rein gewaschene Sardellen ohne Gräten ebenfalls fein wiegen, Citronenschale, etwas grüne Petersilie, die Semmel, zuletzt ein Ei in 3 Loth

(5 Dekagramm) steigender Butter abbrennen wie oben und mit dieser pikanten Farce füllen. Dann legt man den Truthahn in einer passenden Bratpfanne auf die Brust, begießt ihn mit 10 bis 12 Loth (17 bis 21 Dekagramm) brauner heißer Butter und läßt ihn unter fleißigem Begießen 1½ Stunde braten; nun umgewendet, etwas Wasser in die Pfanne zugegossen und noch ½ Stunde braten gelassen, so wird er schön braun und weich sein. Die jungen brauchen nur 1½ Stunde; bei diesen kann man auch die Flügel und den Hals daran lassen wie bei dem Capaun. Will man wissen, wie lange man Zeit zum Braten eines großen Truthahns braucht, so schneidet man Tags vorher einen Flügel ab, kocht ihn und berechnet hiernach die Zeit.

273. Vom wilden Geflügel. Ein Fasan kann im Winter 10 bis 14 Tage an der Luft hängen, ehe er gebraten wird, er ist dann um so zarter; die ganz jungen im September und October dürfen aber nur einige Tage hängen. Die älteren kann man auch rupfen, flammiren, die Därme herausziehen, dann in ein Tuch einbinden und an die Luft hängen oder aufs Eis legen. Aber gefrieren dürfen sie nicht. Die Hähne sind besser als die Hühner. Die Rebhühner sind auch besser, wenn sie mehrere Tage hängen können. Die ganz jungen, Ende Juli und August, halten sich aber höchstens 2 Tage.

274. Fasan gebraten. Wenn der Fasan gerupft, flammirt, ausgenommen und gewaschen ist, wird er mit Salz eingerieben und dressirt, d. h. mit einem Speiler durch die Keulen gestochen, damit die Brust hoch zu stehen kommt; die Beine werden unten zusammengebunden, dadurch erhält er ein gutes Ansehen. Dann wird er in eine Pfanne gelegt, mit 4 bis 6 Loth (7 bis 10 Dekagramm) brauner

Butter begossen und bei gelinder Hitze, die jungen ½ Stunde auf beiden Seiten und die älteren 1, auch 1½ Stunde blaßbraun gebraten. Man kann auch, besonders die jungen, in Speck einwickeln, da bleiben sie aber weiß, oder man kann die Brust spicken. In Speck eingewickelt bleiben sie saftiger; will man sie braun haben, so löst man einige Minuten vor dem Anrichten den Speck ab und läßt den Fasan in einer heißen Bratröhre nur braun überlaufen. Den Satz in der Pfanne kocht man mit ein wenig Wasser los, quirlt einen Kaffeelöffel voll Mehl in kaltem Wasser ein und gießt es zu der schönen hellbraunen Jus; läßt sie aufkochen, passirt sie durch und giebt sie extra zum Braten. Den Fasan richtet man auf eine lange Schüssel an und gießt einen kleinen Löffel von der obern Jus darüber. Man giebt Weinkraut oder Sauerkraut, auch Salat oder Compot dazu.

Anmerkung. Bei den Fasanhähnen schneidet man den Kopf mit den schönen Federn ab und zieht die bunten Federn aus dem Schweif heraus. Letztere bindet man zusammen, als wenn der Schweif noch ganz wäre, schneidet von Papier eine dicke Krause, bindet sie an die Federn und legt den Schweif so mit der Papierkrause zu dem angerichteten Fasan auf die Schüssel; es muß aussehen, als wenn er noch daran wäre, ebenso auch der Kopf. Wenn es gut gemacht ist, sieht es schön aus.

275. **Fasan en Salmi.** Nachdem der alte Fasan wie zum Braten vorbereitet ist, legt man ihn in ein passendes Casserol nebst 4 Loth (7 Dekagramm) Butter, und läßt ihn bei gelindem Feuer dünsten, bis er weich ist. Wenn es anfängt braun anzuschlagen, gießt man etwas Wasser zu. Wenn er weich ist, legt man ihn heraus, zertheilt ihn, löst die Knochen heraus, legt das Fleisch in ein Casserol und

läßt es zugedeckt stehen. Indessen macht man die Sauce wie folgt: 3 Loth (5 Dekagramm) Butter werden in ein Casserol gethan; wenn sie braun ist, hat man schon etwas geschnittenes Grünzeug nebst Zwiebel — wie zu allen Saucen — vorbereitet, schüttet es in die heiße Butter und rührt es um; dann giebt man einen gehäuften Eßlöffel Mehl, den Satz von dem Fasan aus dem Casserol, von 1/2 Citrone den Saft und von 1/2 Citrone die Schale dazu. Die Knochen des Fasans stößt man etwas im Mörser und rührt sie auch mit zur Sauce, wie auch etwas ganzes Gewürz und 1/2 Lorbeerblatt; läßt sie unter öfterem Umrühren 1/2 Stunde kochen, dann durchpassirt und über das Fleisch gegossen (mit Salz und Citronensaft nach Geschmack abgeschmeckt und mit Bouillon verdünnt), dann langsam wieder recht heiß werden lassen (aber nicht kochen), auf eine tiefe Assiette angerichtet und mit Pastetchen garnirt.

Anmerkung. Man kann auch von übrig gebliebenem gebratenen Fasan Salmi machen, ebenso von Rebhühnern (es schmeckt aber nicht so fein wie von frischen), oder auch in hübsche Stückchen geschnitten in eine Trüffel- oder Champignonsauce legen.

276. Rebhühner. Man erkennt es, ob die Rebhühner jung oder alt sind, daran, daß die jungen ein kleines weißgraues Köpfchen, noch runde Federspitzen und gelbgraue Füßchen, die alten aber sehr spitze Flügelfedern und dunkelgraue Füße haben.

277. Rebhuhn gebraten. Nachdem man ein junges Rebhuhn gerupft, gewaschen und ausgenommen hat, wird es mit Salz eingerieben, ein Stückchen Butter inwendig hineingesteckt und dressirt wie der Fasan (siehe Nr. 274). Dann nach Belieben gespickt oder in Speck eingewickelt. In

einem Casserol läßt man 3 Loth (5 Dekagramm) Butter braun werden, das Rebhuhn wird auf die Brust hinein gelegt, zugedeckt und 8 bis 10 Minuten gebraten, hierauf umgewendet und noch 10 Minuten braten gelassen. Hat es sich im Casserol braun angelegt, so gießt man ein wenig Wasser zu, aber immer erst, wenn man es umgewendet hat, sonst verliert es die braune Farbe. Die ganz Jungen im Juli und August sind in 15, 20 bis 25 Minuten gut und saftig, braten sie länger, so werden sie trocken. Die Jus wird wie bei dem Fasan fertig gemacht. Für Kranke darf kein Braten gespickt, sondern nur aufmerksam in Butter gebraten werden. — Will man mehrere auf einmal braten, so legt man sie in eine passende Pfanne und bratet sie bei raschem Feuer in der Röhre. Wenn sie gut sind und auf beiden Seiten blaßbraun, der Satz aber in der Pfanne vielleicht noch nicht braun genug ist, so legt man die Rebhühner — oder auch alle anderen Braten — einstweilen in ein anderes Geschirr heraus und läßt den Satz in der Pfanne erst gehörig braun anlegen, wobei man jedoch dabei stehen bleiben und etwas kochendes Wasser bei der Hand haben muß; dann macht man die Jus fertig. Man läßt den Satz mit Wasser loskochen, legirt sie mit ein wenig Mehl, passirt sie durch, giebt etwas von der obern Jus über den Braten, damit er nicht trocken liegt, deckt ihn mit Papier zu und stellt ihn warm bis zum Anrichten; die Jus in ein Töpfchen in heißes Wasser. Im September und October brauchen die Rebhühner ½ Stunde, auch 35 Minuten, später noch längere Zeit.

278. Krammetsvögel gebraten. Die Krammetsvögel werden gerupft, ausgenommen, flammirt, die Augen ausgestochen, die Füße abgeschnitten, gewaschen und einige Stunden vor dem Braten mit Salz eingerieben. Dann sticht

man durch 3 Stück einen hölzernen Speiler, läßt in einem Casserol 8 Loth (14 Dekagramm) Butter braun werden, legt 6 Stück Vögel auf die Brust hinein, nebst einigen Wachholderbeeren, deckt sie zu und läßt sie bei schwachem Feuer ³/₄ Stunde dünsten, dann werden sie umgewendet und noch ¹/₄ Stunde gebraten, die Brust wird öfter mit der Butter begossen, und dann angerichtet. Die Brust wird mit geriebener Semmel bestreut und vorsichtig mit Butter begossen, damit die Semmel nicht herunterläuft; der Satz im Casserol wird mit ein wenig Wasser losgekocht, durch einen Schaumlöffel gegossen und als Jus daneben gegeben.

279. **Lerchen gebraten.** Die Lerchen werden, nachdem sie gerupft und flammirt sind, ausgenommen und in ein wenig Butter mit etwas Salz ¹/₄ Stunde auf beiden Seiten gebraten, dann angerichtet, die Brust mit Semmel bestreut und vorsichtig mit Butter begossen. Wenn man das Bestreuen nicht liebt, werden Semmelscheiben in die Butter getaucht und die Schüssel damit garnirt. Auch andere kleine Vögel kann man so braten; bei diesen darf man aber die Butter nicht sparen, sonst sind sie trocken. Die Lerche ist aber an sich selbst fett.

280. **Die Schnepfe oder Becassine.** Die Schnepfe wird entfedert oder gerupft, die Haut vom Halse über den Kopf gezogen, die Augen ausgestochen, der Schnabel aber daran gelassen, ausgenommen und Magen und Galle von der Leber weggethan. Diese und die Därme werden fein gewiegt, auch etwas Citronenschale, ein wenig grüne Petersilie, fein geschabte Zwiebel, etwas Salz und ein wenig Pfeffer gut untermischt; dann 5 bis 6 dünne Semmelscheibchen geschnitten und den sogenannten Schnepfendreck darauf gestrichen; mit brauner Butter begossen und 2 Minuten in die Röhre gestellt.

Die Schnepfe gewaschen, in- und auswendig mit Salz eingerieben, der lange Schnabel durch die Brust bis in den Rücken schräg durchgestochen, die langen Füße zurückgeschlagen und mit einem Speiler durchstochen oder mit Bindfaden gebunden; dann in eine Pfanne auf die Brust gelegt, mit 6 bis 8 Loth (10 bis 14 Dekagramm) brauner Butter begossen und unter öfterm Begießen 1½ Stunden gebraten, auch manchmal noch länger. Es kommt darauf an, ob sie jung oder alt sind; die jungen sind manchmal in ¾ Stunde schon gut, man muß sie da gut beobachten. Die Jus wird behandelt wie bei dem Fasan. Die schön hellbraun und saftig gebratene Schnepfe wird auf eine ovale Schüssel angerichtet. Die Semmelscheiben darum garnirt und die Jus extra dazu gegeben. Compot, Salat oder Weinkraut dazu.

281. **Auerhahn oder Birkhuhn.** Die Behandlung von beiden ist gleich. Der junge Auerhahn wird gerupft, ausgenommen, die Augen ausgestochen, gewaschen, mit Salz eingerieben und dressirt wie der Fasan. Die Brust kann man spicken. Auf die Brust wird er in eine Pfanne gelegt, mit 10 bis 12 Loth (17 bis 21 Dekagramm) brauner Butter begossen und unter öfterm Begießen 1½ bis 2 Stunden auf beiden Seiten gebraten, bis er schön weich ist. Die Jus wird behandelt wie bei dem Fasan.

282. **Auerhahn mit Orangensauce.** Der große, alte Auerhahn wird, nachdem er rein gemacht und gewaschen ist und in- und auswendig mit Salz eingerieben, in eine tiefe Bratpfanne gelegt, nebst 5 bis 6 Stück Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner, ebensoviel Neugewürz und Nelken, 1 kleines Stengelchen Thymian, von ½ Citrone und von ½ Orange die gelbe Schale, — ohne das Weiße, dies macht bitter. Ein ½ Seidel oder ¼ Kanne sächs. (2 Deci-

liter) oder eine Obertasse voll Weinessig wird abgekocht und, nachdem er erkaltet, darüber gegossen, die Pfanne mit einem gut passenden Deckel zugedeckt und so 4 bis 6 Tage stehen gelassen, der Braten aber täglich umgewendet. Dann läßt man ihn in der zugedeckten Pfanne oder im Casserol nebst 8 Loth (14 Dekagramm) Butter und mit Allem, worin er liegt, in der heißen Bratröhre oder auch auf dem Herde 2 bis 2$^1/_2$ Stunden dünsten und gießt nach und nach immer etwas Wasser zu, bis er sich sehr weich sticht. Hierauf macht man eine braune Sauce wie folgt: Man läßt in einem Casserol 6 Loth (10 Dekagramm) Butter braun werden. Indessen hat man auf einem Teller vorbereitet: $^1/_2$ Zwiebel, 1 Stückchen Sellerie und Petersilienwurzel, wie auch gelbe Rübe (Möhre sagt man in Sachsen, in Preußen Mohrrübe), Alles in dünne Scheibchen geschnitten, auch etwas getrocknete Trüffeln und Champignons, und noch von $^1/_2$ Orange die gelbe Schale. Dieses alles schüttet man in die braune heiße Butter, rührt es um, giebt 3 Loth (5 Dekagramm) oder 3 Eßlöffel voll Mehl dazu, dann den ganzen Satz, worin der Auerhahn gedünstet hat, noch etwas kräftige Bouillon ohne Fett, und läßt diese Sauce unter öfterm Umrühren $^1/_4$ Stunde kochen. Zuletzt drückt man noch den Saft von $^1/_2$ Citrone und von einer ganzen Orange dazu. Der Auerhahn wird in kleine Stückchen tranchirt, in eine tiefe Assiette angerichtet, die fertige Sauce darüber gegeben und der Schüsselrand mit Pastetchen garnirt; man kann auch einen Rand von Blätterteig, der vorher gebacken, darum geben. Birkhühner werden ebenso behandelt.

IX. Von allerhand Wildpret.

Alles Wildpret wird, wenn es frisch ist, nicht gewässert, sondern abgewaschen und nach Vorschrift verbraucht.

283. **Hirschbraten.** Zum Braten nimmt man den Rücken oder auch Zimmel genannt, die Keulen oder Schlägel, auch die Blätter, Bläzen, auch Büger genannt. Der Rücken ist am vorzüglichsten. Dieser wird quer durch in 2 Theile getheilt, abgewaschen, abgehäutet, mit Salz eingerieben, dann reihenweis schön gespickt, in eine tiefe Pfanne gelegt, so daß der Speck nach unten zu liegen kommt. Zu einem ganzen Hirschrücken wird 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Butter braun gemacht, darüber gegossen und mit einem passenden Deckel, oder auch mit starkem Zuckerpapier zugedeckt, in die Bratröhre gestellt und bei mäßigem Feuer langsam, unter öfterem Begießen, ohne Wasser zuzugießen, 1 oder 1 1/2 Stunde braten gelassen, bis es anfängt in der Pfanne braun anzulegen und der Braten ziemlich weich ist. Dann wendet man ihn um und gießt etwas Wasser zu, begießt aber den Braten immer fleißig mit der Butter, bis er schön weich und der Speck goldbraun ist. Das Fleisch darf nur braun angelaufen und nicht hart oder trocken sein; dann legt man den Rücken in eine andere Pfanne, gießt ein wenig kochendes Wasser daneben hinein, und schöpft mit einem Löffel etwas Butter auf den Braten, damit er ja nicht trocken wird, deckt ihn wieder mit Papier zu und stellt ihn warm. Indessen macht man die Jus fertig. Man gießt ungefähr 1 Seidel oder 1/2 Kanne sächs. (4 Deciliter) Wasser zu dem Satz in der Pfanne, läßt ihn während des Rührens loskochen, quirlt etwas Mehl in kaltem Wasser ein und gießt es zu der kochenden Bratenjus, jedoch nur so viel, daß sie hübsch

sämig — nicht zu dick wird; passirt sie durch, giebt sie in ein Töpfchen und stellt sie in heißem Wasser warm bis zum Anrichten. Den Rücken legt man ganz auf eine lange Bratenschüssel, oder man tranchirt ihn wie folgt: Man schneidet das Fleisch dicht am Rückgrat auf beiden Seiten los und schneidet es in fingerstarke schräge Scheibchen, dann legt man das Rückgrat auf die dazu bestimmte Schüssel, legt das Fleisch darauf und drückt es fest an das Rückgrat, damit es aussieht, als wäre der Rücken noch ganz. Nun begießt man ihn vorsichtig mit etwas heißer Bratenjus, die übrige giebt man extra dazu. Es ist bei Tafel viel bequemer für die Gäste, wenn er auf diese Art tranchirt ist, nur muß es appetitlich und gut gemacht werden.

284. **Hirschkeule oder Schlägel zu braten.** Eine Hirschkeule wird selten ganz gebraten, weil sie immer sehr groß ist. Man theilt sie in 3 oder mehrere Theile, häutet sie gut ab, löst den Knochen heraus, wäscht sie, reibt sie mit Salz ein, wie alle Braten, und spickt sie; ich will den dritten Theil davon annehmen. Dazu läßt man in einem Casserol 10 Loth (17 Dekagramm) Butter braun werden und legt den gespickten Hirschbraten hinein, aber so, daß die Seite mit dem Speck nach oben kommt; giebt etwas ganzes Gewürz, nebst 5 bis 6 Wachholderbeeren, von 1/2 Citrone die Schale sowie den Saft dazu, auch einige Scheibchen gelbe Rüben und 1/2 Zwiebel, und läßt es bei gleichmäßigem Feuer zugedeckt dünsten, bis es anfängt im Casserol braun anzulegen, man muß jedoch gut Acht geben, damit es nicht zu braun wird. Dann gießt man etwas Wasser zu und läßt den Braten unter öfterm Nachsehen und Begießen 1 1/2 bis 2 Stunden dünsten, bis er weich ist, was manchmal auch noch mehr Zeit erfordert. Dann legt man ihn heraus in eine Pfanne, gießt ein wenig heißes Wasser daneben hinein

und begießt die obere Seite mit etwas Butter aus dem Casserol; stellt ihn in die Bratröhre und läßt den Speck ungefähr 10 bis 15 Minuten nur braun überlaufen, damit der Braten ja nicht trocken wird. Indessen läßt man den Satz im Casserol mit 1 oder 1½ Seidel, ½ oder ¾ Kanne (5 Deciliter) Wasser loskochen, legirt die Jus mit ein wenig in kaltem Wasser eingequirltem Mehl, passirt sie durch und giebt mit einem kleinen Löffel nur so viel über den fertigen Braten, daß sie nicht herunterläuft; man deckt über die Pfanne ein starkes Papier oder eine passende Stürze und läßt den Braten bei offener Röhre nur warm stehen. Die Jus stellt man in heißes Wasser, damit sie recht heiß bleibt, aber ja nicht kocht, bis zum Anrichten.

Anmerkung. Das übrige Fleisch der Hirschkeule kann man in ein töpfernes Geschirr einlegen, mit etwas ganzem Gewürz, Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, Citronenschale und ½ Seidel oder eine Obertasse abgekochtem Weinessig, welchen man, wenn er erkaltet ist, darüber gießt. Das Wildpret aber vorher zubereiten wie zum Braten und beim Gebrauch die nöthige Butter dazu geben; mit der Beize oder Marinade, worin es liegt, wie bei dem frischen damit verfahren und recht saftig braten.

Die Brust, die Blätter (Bläzen) und den Hals, kann man auch so einlegen und als Ragout oder zum Einmachen verbrauchen (siehe Nr. 237). Das Wildpret zum Einlegen wird abgewaschen, ehe man es einlegt. Beim Gebrauch stellt man es zum Kochen, sowie es in der Beize liegt; das Weitere nach Vorschrift.

285. **Rehrücken gebraten.** Der Rehrücken wird gut abgewaschen, aber nie gewässert; dann abgehäutet, mit zwei Eßlöffeln voll Salz eingerieben, gespickt und in eine passende Pfanne gelegt, so daß die obere Seite nach unten zu liegen

kommt. Ein halbes Pfund (28 Dekagramm) Butter wird braun gemacht, heiß darüber gegossen und der Rehrücken bei mäßigem Feuer, unter fleißigem Begießen, $1^1/_2$ bis 2 Stunden, auch manchmal noch länger gebraten, bis er weich ist; es kommt dabei sehr darauf an, ob er von einem starken oder jungen Reh ist. Wenn sich das Fleisch schön weich sticht, wendet man den Braten um und begießt ihn sehr gut mit der Butter aus der Pfanne, läßt den Speck nur braun werden und begießt ihn immer wieder mit Butter, damit das Fleisch nicht hart und trocken wird; legt ihn dann, wenn er gut ist, in eine andere Pfanne und gießt etwas heißes Wasser daneben hinein. Den Rücken begießt man gut mit Butter, deckt ihn mit starkem Papier, was auf beiden Seiten über die Pfanne reichen muß, zu, und stellt ihn bis zum Anrichten in die nicht zu heiße Bratröhre, damit er warm bleibt. Indessen besorge man die Jus wie bei allen Braten. Beim Anrichten kann man den Rücken in schmale Streifen quer durchhacken, oder wie bei Nr. 283 tranchiren. Den durchgehackten Rücken legt man auf eine lange Schüssel wieder zusammen, als wenn er ganz wäre, und übergießt ihn mit etwas Bratenjus, jedoch nur so, daß nicht viel davon herunterläuft; die übrige giebt man extra dazu.

286. **Rehkeule oder Schlägel.** Wenn die Rehkeule stark ist, kann man das Fleisch mit einer hölzernen Klopfe etwas klopfen, dadurch wird es mürber; dann waschen, abhäuten, spicken, mit 2 Eßlöffeln voll Salz einreiben, mit 12 bis 16 Loth (21 bis 28 Dekagramm) brauner Butter begießen und braten wie den Rücken; dann ganz anrichten oder in hübsche Scheibchen schneiden und wieder zusammenlegen; oder auch die Scheibchen schön übereinander auf eine längliche Schüssel anrichten und etwas Bratenjus darüber

geben, damit der Braten nicht ganz trocken liegt und man doch den frischen Fleischschnitt sieht. Giebt man den Braten ganz auf die Tafel, wie ich oben angegeben habe, so giebt man mit einem Löffel ein wenig Bratenjus über den ganzen Braten und die übrige extra. — Wenn man mehr vom Reh hat als man braucht, so kann man das Fleisch einlegen wie vom Hirsch (siehe Nr. 284) und beim Gebrauch mit der nöthigen Butter braten, wie das frische. Besonders das Vordere, was man zum Einmachen oder Ragout nimmt, schmeckt besser eingelegt als frisch. Das eingelegte Wildpret braucht man nicht erst zu blanchiren wie das frische, sondern man reinigt und wäscht es vor dem Einlegen. Beim Gebrauch nimmt man es aus der Beize, stellt es mit kochendem Wasser zum Kochen, schäumt es ab und läßt es in demselben Wasser weichkochen; dann schneidet man es in hübsche Stückchen und verfährt damit nach der Vorschrift Nr. 237.

287. **Ragout von Reh, oder eingemachtes Wildpret.** Siehe Nr. 237. Auch übrig gebliebenen Braten kann man in die Sauce legen und darin recht heiß werden lassen, aber nicht kochen. Bei Nr. 22 habe ich die Sauce ausführlich beschrieben.

288. **Rehleber gedämpft.** Die Zubereitung ist dieselbe wie bei der Kalbsleber. Siehe Nr. 181.

289. **Hasenbraten.** Dem Hasen wird das Fell abgestreift oder abgezogen. Die Vorderläufte, die Brust, der Hals mit dem Kopf abgeschnitten und das Geschlinge mit der Leber herausgenommen. Dieses zusammen nennt man den jungen Hasen oder das Hasenklein. (Die übrigen Eingeweide thut man weg.) Den Rücken nebst den Hinterläuften (oder Keulen) wäscht man, häutet ihn schön glatt ab, bestreut ihn mit 2 Eßlöffeln voll Salz und reibt ihn

auf beiden Seiten damit ein. Dann spickt man den Hasen mit kurz und fein geschnittenem Speck, auf jeder Seite 2 bis 3 Reihen, legt ihn in eine passende Bratpfanne so, daß die gespickte Seite nach unten kommt, und begießt ihn mit 10 bis 14 Loth (17 bis 24 Dekagramm) heißer brauner Butter. Dann stellt man ihn in die heiße Bratröhre und bratet ihn bei gelinder Hitze unter fleißigem Begießen mit der Butter, worin er liegt, eine Stunde, wendet ihn hernach um und begießt die obere Seite gut mit Butter. Ist es ein gut ausgereifter, aber junger Hase, so ist er in einer Stunde weich. Nun wird sich auch der Satz in der Pfanne braun angelegt haben; man gießt dann 1/4 Seidel oder 1/2 Obertasse Wasser neben dem Braten in die Pfanne zu und läßt ihn noch 10 Minuten in der heißen Röhre stehen, bis der Speck schön hellbraun überlaufen ist; dann legt man den Hasen in eine andere Pfanne, gießt ein wenig heißes Wasser daneben hinein, begießt den Braten gut mit etwas Butter von dem Satz aus der Pfanne, deckt ihn mit einem starken Papier zu und stellt ihn warm bis zum Anrichten. Die Jus in der Pfanne läßt man mit etwas Wasser loskochen, legirt sie mit 1/2 Eßlöffel voll in kaltem Wasser eingequirltem Mehl, passirt sie durch (es darf ungefähr 1/2 Seidel oder 1/4 Kanne [2 Deciliter] sein) und stellt sie im Wasser heiß bis zum Anrichten. Wenn der Hase lange stehen muß, kann man die Jus auch über den Braten gießen; besser ist es aber bei allen Braten, sie kommen bald, nachdem sie fertig sind, auf den Tisch. Den Hasen hackt man quer durch in hübsche Stückchen, legt ihn auf eine lange Bratenschüssel wieder zusammen, als wenn er ganz wäre, und begießt ihn mit etwas Bratenjus; die übrige giebt man extra dazu. Zu Hasen und auch allem anderen Wildpret kann man Weinkraut, Sauerkraut oder allerhand Salat und Compot geben.

Anmerkung. Alte Hasen lasse man länger an der

Luft hängen, damit sie mürbe werden, oder auf dem Eise liegen. Diese brauchen oft 2 bis 2½ Stunden, ehe sie weich werden.

290. **Eingemachten oder jungen Hasen oder Hasenklein.** Der junge Hase wird mit kochendem Wasser nebst etwas Salz, Zwiebel, Grünzeug, 1 Lorbeerblatt, etwas ganzem Gewürz und ¼ Seidel oder ½ Obertasse Weinessig zum Kochen gestellt; in 1 oder 1½ Stunde, wenn er weich ist, wieder herausgenommen, der Schaum davon abgewaschen, in beliebige Stückchen geschnitten oder gehackt, in ein Casserol gelegt, ein wenig Salz darüber gestreut und ein Glas Rothwein darüber gegossen, oder statt dessen ein Löffel voll Weinessig und etwas sehr fein gewiegte Citronenschale dazu gegeben, dann zugedeckt stehen gelassen. Indessen macht man eine braune Sauce nach der Vorschrift Nr. 22. Wenn sie fertig und durchpassirt ist, giebt man sie über das vorbereitete Fleisch, stellt es heiß bis zum Anrichten und garnirt Pastetchen um den Schüsselrand, oder giebt Kartoffeln oder Klöße dazu.

X. Von Fischen und Krebsen.

Alle Fische müssen, wenn sie gut und schmackhaft sein sollen, frisch, sowie sie aus dem Wasser kommen, geschlachtet und zubereitet werden. Man schlägt sie auf den Kopf, schneidet den Bauch auf, nimmt die Eingeweide heraus, aber sehr vorsichtig, damit man die Galle nicht zerreißt, welche unter den Flossen am Kopfe sitzt, schuppt den Fisch, schneidet ihn in Stücken oder kocht ihn ganz, je nachdem die Vorschrift ist. Den Rogen oder die Milch kocht man immer mit, oder benutzt sie zu Fischsuppe.

Die Laichzeit oder die Vermehrung der Fische.

In der Laichzeit sind die Fische nicht so gut, schmackhaft und fleischig. Von den mir bekannten Fischen will ich daher die Zeit angeben, in welcher man sie nicht kochen soll. Nur Aal und Lachs machen eine Ausnahme, da sie zu jeder Zeit zu genießen sind.

Der Hecht im Februar, März und April.

Der Karpfen im Mai, Juni, Juli und August. Die Karpfen jedoch, welche in großen Flüssen gefangen werden, sind auch in den beiden letztern Monaten genießbar.

Der Bärsch im März und April.

Die Barme im Mai und Juni.

Die Quappe oder Aalraupe im Januar und Februar.

Der Sander oder Zander im März, April und Mai.

Die Forelle ist zu jeder Zeit genießbar.

Die Schleie im Mai, Juni und Juli.

291. **Lachs blau.** Der Lachs wird, wenn er geschlachtet ist, geschuppt, in der Mitte der Länge nach gespalten, in einen Zoll starke Scheiben geschnitten und rein gewaschen, aber nicht lange im Wasser liegen gelassen. Indessen setzt man ein Casserol halb voll Wasser zum Kochen, auch halb Wasser und halb weißen Wein, oder anstatt des Weines zwei Theile Wasser und ein Theil Weinessig. Wenn es kocht, giebt man 1 ganze Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ein Stück Sellerie, Petersilienwurzel und gelbe Rübe (Möhre), von 1 Citrone die gelbe Schale, von der Citrone das Weiße abgeschält und die ganze Citrone in Scheibchen geschnitten auch dazu, dann einige Körnchen ganzen Pfeffer, Neugewürz und Nelken, und salzt es noch einmal so stark als gewöhnliche Fleischsuppe. Nun begießt man den Lachs, welcher in Stückchen geschnitten und rein gewaschen auf einer flachen Schüssel nebeneinander liegen muß, mit Weinessig, und läßt die Stückchen langsam

in das kochende Wasser von der Schüssel hinein schlüpfen, deckt das Casserol zu und läßt es bei schnellem Feuer bis zum Kochen kommen. Sowie es anfängt zu kochen, zieht man es zurück und läßt es aufgedeckt noch 10 Minuten langsam kochen, dann weggestellt. Wenn es etwas überkühlt ist, nimmt man die Stücke einzeln mit einer Fischkelle heraus, richtet sie auf einer langen Schüssel hübsch an und garnirt den Schüsselrand mit Citronenstückchen und schönen grünen Petersilienblättern, oder auch gleich heiß angerichtet, Kartoffeln in Salzwasser gekocht dazu, mit ein wenig fein gewiegter Petersilie überstreut und zerlassene oder braune Butter extra dazu gegeben. Von dem Uebrigen legt man die Stückchen einzeln in eine tiefe Schüssel und gießt sehr behutsam den (Sott) oder das Salzwasser, worin er gekocht hat, darüber, deckt ihn mit Löschpapier zu und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf, ebenso auch alle anderen blau gekochten Fische; sie halten sich 10 bis 14 Tage und noch länger.

292. **Lachs en Mayonnaise**. Der abgekochte Lachs, von Haut und Gräten befreit, wird in feine schmale Stückchen geschnitten, auf eine runde nicht zu tiefe Schüssel schön, wie ein Berg, angerichtet, mit Mayonnaise begossen (siehe Nr. 239) und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut. Der Rand wird mit Salatherzchen und gehackten Eidottern garnirt, der Berg mit Kapern, Citronenscheibchen, auch Eierscheibchen ausgeputzt, oder auch mit gewaschenen Sardellen, die von den Gräten befreit sind, abwechselnd verziert, auch Aspic wird verwendet; endlich kann er auch ganz einfach zur Tafel gegeben werden. Man hat eine große Auswahl, die Mayonnaise geschmackvoll anzurichten.

293. **Forellen blau**. Die Forellen werden auf den Kopf geschlagen, der Bauch aufgeschnitten, die Eingeweide heraus-

genommen, gut ausgewaschen. Das Wasser, worin man sie kochen will, muß aber, während dem man sie schlachtet, schon kochen, sonst werden sie nicht schön blau. Auf 6 Stück Forellen von der gewöhnlichen Größe läßt man in einem Casserol ungefähr 5 Seidel ($2^1/_2$ Kanne sächs. oder $1^1/_2$ Liter) Wasser kochen, nebst 3 Eßlöffel voll Salz, ein Stückchen Zwiebel, ein Lorbeerblatt und einigen Körnchen ganzes Gewürz; legt die geschlachteten und rein gemachten Forellen neben einander auf eine lange Schüssel und begießt sie mit $^1/_2$ Seidel oder 1 Obertasse Weinessig; dann läßt man sie langsam in das kochende Wasser schlüpfen, deckt sie aber nicht zu, sondern beobachtet sie gut. Sowie es wieder anfängt zu kochen, stellt man sie ganz weg vom Herd und deckt sie bis zum Gebrauch mit Löschpapier zu. Dann richtet man sie behutsam auf eine Schüssel neben einander an, so daß sie auf dem Bauche stehen, garnirt sie mit Citronenstückchen und grüner Petersilie und giebt frische Butter, oder Essig und Oel, Remouladensauce, braune Butter und in Salzwasser gekochte Kartoffeln dazu, oder richtet sie auch ganz kalt, mit Mayonnaise, wie den Lachs, an.

294. **Forellen gebacken.** Wenn man die Forellen geschlachtet und gut ausgewaschen hat, reibt man sie in- und auswendig mit Salz ein und läßt sie $^1/_2$ Stunde oder auch länger liegen; dann trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab, wendet sie auf beiden Seiten in Mehl um, panirt sie in geschlagenen Eiern und geriebener Semmel und bäckt sie in Butterschmalz schön hellbraun aus (siehe Nr. 30). Dann richtet man sie auf eine Schüssel neben einander an, garnirt sie mit Citronenstückchen und gebackener grüner Petersilie nach der Vorschrift Nr. 257.

295. **Forellen in Aspic.** Man macht 3 bis 4 Seidel ($1^1/_2$ bis 2 Kannen sächs. oder 1 bis $1^1/_4$ Liter) Aspic nach

Nr. 44 fertig, gießt etwas in eine Form davon, in welche die Forellen bequem hineingehen, ungefähr 1 Zoll hoch Aspic und läßt ihn an einem kalten Orte oder auf dem Eise recht steif werden. Nun hat man 6 Stück blau gekochte Forellen, legt sie einzeln, und zwar auf den Rücken, auf den steifen Aspic, aber recht behutsam und nicht ganz dicht neben einander, dazwischen Citronenscheibchen. Die Forellen müssen verkehrt darauf liegen. Nun gießt man sehr vorsichtig mit einem Löffel von dem flüssigen Aspic an der Seite und zwischen den Forellen hinein und läßt ihn wieder fest werden. Vor dem Anrichten giebt man heißes Wasser in eine Schüssel, hält mit beiden Händen die Form mit dem Aspic einen Augenblick hinein, zieht sie schnell wieder heraus, trocknet sie ab, stürzt sie auf eine flache Schüssel und hebt sie vorsichtig von dem Aspic ab. Den Rand kann man mit Orangenblättern garniren, oder mit Citronenstückchen und grüner Petersilie. Es kostet viel Mühe, wenn es aber gut gelingt, macht es Freude und sieht sehr schön aus. Man kann auch andere Fische, als Lachs, Aal, auch Karpfen, in Aspic setzen, von der Fischbrühe etwas mit zum Aspic nehmen und den Rand mit gehackten Eidottern garniren.

296. **Aal blau.** Den lebendigen Aal greift man mit einem leinenen Tuche hinter dem Kopfe an, um ihn festhalten zu können, schneidet ihm gleich mit einem scharfen Messer hinter den Ohren das Rückgrat quer durch, so daß der Kopf noch daran hängen bleibt; dann schneidet man vorsichtig vom Kopfe an den Bauch der Länge herunter auf und nimmt die Eingeweide behutsam, damit man die Galle nicht zerreißt, heraus. Dann schneidet man den Aal in beliebige Stückchen, die jedoch durch das Kochen viel kleiner werden. Auf einen Aal von einem Pfunde (1/2 Kilogramm) stellt man in einem Casserol ungefähr 3 Seidel (1 1/2 Kanne sächs. oder

1 Liter) Wasser zum Kochen, nebst 4 Eßlöffel voll Salz, 1 Lorbeerblatt, 2 oder 3 Blättchen Salbei, etwas ganzes Gewürz und eine ganze Zwiebel, auch einige Scheibchen Citrone — ohne das Weiße, aber wohl etwas dünne gelbe Schale, endlich 2 Loth (3 Dekagramm) frische Butter, legt die rein gewaschenen Aalstückchen neben einander auf eine Schüssel, gießt $^1/_2$ Seidel ($^1/_4$ Kanne sächs. oder 2 Deciliter) Weinessig darüber, schüttet sie langsam in das dazu bestimmte kochende Salzwasser, deckt das Casserol zu und läßt es bei schnellem Feuer zum Kochen kommen. Dann nimmt man den Deckel ab und läßt den Aal noch 10 Minuten kochen; stellt ihn weg und deckt ihn mit Löschpapier zu. Wenn er kalt ist, nimmt man das Papier herunter und giebt wieder frisches darüber, weil warm das Papier das Fett vom Aal anzieht. Läßt man es aber darauf, so bekommt der Fisch einen thranigen Geschmack; ebenso auch bei Lachs, Wels und Karpfen. Man servirt den Aal warm oder kalt, mit Citrone und Petersilie garnirt, Essig und Oel oder Remouladensauce dazu (siehe Nr. 238), oder auch als Mayonnaise nach Nr. 239.

297. **Aal gebraten.** Dem geschlachteten Aal wird die Haut um den Kopf durchgeschnitten, eine starke zweizinkige Gabel durch den Kopf gestochen und auf dem Küchentisch festgesteckt. Dann die Haut heruntergezogen, der Aal in Stücken geschnitten, mit Salz eingerieben, auch etwas getrocknete Salbei darüber gestreut, in Mehl umgewendet und in steigender Butter 20 Minuten gebraten. Citrone oder auch Weinkraut wird dazu gegeben.

298. **Aal gebraten auf einfache Art.** Von dem blauen Aal, welcher eine Stunde oder auch länger zuvor fertig gekocht worden ist, wird die dicke Haut abgeschält und der Aal in Mehl umgewendet. Dann läßt man auf 3 Stückchen Aal

4 Loth (7 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, legt den Aal hinein läßt ihn 4 Minuten auf der einen und 2 Minuten auf der andern Seite schön hellbraun braten und giebt ihn so heiß zu Weinkraut oder auch nur mit Citrone.

299. **Hecht blau.** Man schneidet dem Hecht den Bauch auf, nimmt die Eingeweide nebst Leber und Galle vorsichtig heraus, löst die Leber behutsam von der Galle los und kocht sie mit. Nun nimmt man ein stumpfes Messer, schuppt den Hecht von unten nach oben und schneidet den Kopf ab. Ist der Hecht groß, so spaltet man ihn der Länge nach von einander, dann quer durch in beliebige Stückchen, wäscht sie gut ab und legt sie auf eine flache Schüssel. Indessen hat man aber schon — auf einen Hecht von 2 bis 3 Pfund (1 bis 1½ Kilogramm) — ein Casserol mit 4 bis 6 Seidel oder 2 bis 3 Kannen sächs. (1½ bis 2 Liter) Wasser zum Kochen gestellt, nebst 4 bis 5 Eßlöffel voll Salz, 1 ganzen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas ganzem Gewürz und Wurzelwerk; übergießt die Stückchen Hecht mit ½ Seidel (¼ Kanne oder 2 Deciliter) Weinessig, schüttet ihn in das kochende Salzwasser und läßt ihn zugedeckt bei schnellem Feuer zum Kochen kommen; dann zieht man ihn zurück und läßt ihn aufgedeckt noch 10 Minuten durchziehen, damit er gar wird und nicht zerfährt. Der Hecht ist ein sehr zarter Fisch und muß daher gut beobachtet werden.

Anmerkung. Die kleineren Hechte braucht man nicht zu spalten, sondern nur quer durch in Stücken zu schneiden, die noch kleineren kann man auch ganz kochen. Auch große von 2 und 3 Pfunden (1 bis 1½ Kilogramm) kann man ganz kochen, wie folgt: Wenn der Hecht von der angegebenen Größe geschlachtet, geschuppt und ausgenommen ist, wäscht man ihn rein in- und auswendig; sticht mit einem scharfen Messer die Rückgrate durch und formirt den Hecht krumm,

wozu man den Schwanz mit starkem Zwirn durch den Kopf heftet. So wird er ganz in ein Casserol mit kaltem Wasser gelegt, dann Salz, Gewürz, Zwiebel, ein Stückchen Sellerie, Petersilienwurzel und gelbe Rübe, auch 2 Loth (3 Dekagramm) frische Butter dazu gethan und bei raschem Feuer zum Kochen gebracht. Dann zieht man ihn zurück und läßt ihn aufgedeckt auf der Seite stehen, damit er sich recht durchzieht, aber nicht mehr kocht. In ungefähr 10 Minuten kann man ihn anrichten; man nimmt ihn mit Hülfe einer Fischkelle und Eierkuchenschaufel vorsichtig heraus, legt ihn auf eine dazu bereit gehältene Schüssel und bestreut ihn mit hart gekochten, gehackten Eidottern, welche man vorher mit gewiegter grüner Petersilie untermischt hat. Dann giebt man extra zerlassene oder braune Butter und zuletzt Kartoffeln in Salzwasser gekocht dazu, oder auch Sardellenbutter oder holländische Sauce (siehe Nr. 222). Der Zwirn oder Bindfaden wird beim Anrichten vorsichtig herausgezogen; die Leber giebt man dem Hecht ins Maul oder man legt sie daneben. Man kann auch den Fisch mit einem gleichen Gemisch von geriebener Semmel und Kren (Meerrettig) hübsch dick bestreuen und mit brauner Butter begießen. Was vom Hecht übrig bleibt, legt man wieder in das Wasser, worin er gekocht hat. Will man am andern Tag davon wärmen, so legt man den Fisch heraus, stellt das Salzwasser heiß, und wenn es kocht, legt man so viele Stückchen als man braucht in den heißen Sott, und läßt das Casserol zugedeckt entfernt vom Feuer stehen, so wird er sich wieder recht warm durchziehen und wie frisch schmecken. Auch wird er angerichtet wie der frische. Dies gilt auch bei allen andern Fischen.

300. Hecht gespickt au four. Einen großen Hecht, nachdem er geschlachtet, geschuppt, ausgenommen und rein gewaschen ist, schneidet man mit einem scharfen Messer in

die graue Haut, ganz dünn der Länge nach herunter, schneidet recht gleichmäßige feine Stückchen Speck und Sardellenfleisch, reibt den Hecht in- und auswendig mit Salz ein und spickt ihn reihenweis, eine Reihe mit Speck, die andere mit Sardellen, und so fort ungefähr auf jeder Seite 3 bis 4 Reihen. Dann legt man ihn in eine Bratpfanne und gießt $^1/_2$ Seidel ($^1/_4$ Kanne sächs. oder 2 Deciliter) weißen Wein dazu, oder ebensoviel Weinessig mit der Hälfte Wasser gemischt, sowie eine ganze Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und etwas ganzes Gewürz. Zuletzt begießt man den Hecht mit $^1/_4$ Pfund (14 Dekagramm) steigender Butter und nun läßt man ihn langsam unter öfterem Begießen bei gleichmäßigem Feuer $^1/_2$ Stunde braten. Man kann ihn auch krumm dressiren wie den blauen und mit einer Sardellensauce nach Nr. 219 geben. Den Satz in der Pfanne nimmt man mit zur Sauce, richtet den Hecht auf eine Schüssel an und begießt ihn mit brauner Butter. Die Sauce giebt man extra dazu.

301. **Hecht gebacken oder grillirt.** Nachdem der geschlachtete Hecht rein gewaschen und in Stückchen geschnitten ist, wird er auf beiden Seiten mit Salz eingerieben, worauf man ihn wenigstens $^1/_2$ Stunde liegen läßt. Die kleinen Fische können ganz bleiben. Dann wendet man die Stückchen auf beiden Seiten in Mehl um, panirt sie in geschlagenen Eiern und Semmel und bäckt sie schön hellbraun in Butterschmalz aus. Beim Anrichten garnirt man die Schüssel mit Citrone und gebackener grüner Petersilie (siehe Nr. 257).

302. **Hecht-Cotelettes.** Von dem übrig gebliebenen Hecht macht man eine Farce wie folgt: Man löst vorsichtig alle Gräten heraus und wiegt auf einen Teller voll Hecht die gelbe Schale von $^1/_2$ Citrone recht fein, wie auch ein Stückchen Zwiebel und etwas grüne Petersilie, aber jedes allein.

Dann läßt man 4 Loth (7 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, schüttet das Gewiegte nebst $^1/_2$ Teller in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, ohne die braune Rinde hinein, rührt drei Eier, eins nach dem andern, darunter, so lange bis die Masse anfängt steif zu werden, was man auf dem Feuer abbrennen nennt. Zuletzt giebt man den Fisch dazu, nebst ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Nun rührt man es gut durch einander, bestreut ein reines Bret mit geriebener Semmel, schüttet die Farce darauf, macht es etwas breit, und wenn es überkühlt ist, formirt man Cotelettes in Herzform davon, panirt sie in geschlagenen Eiern und Semmel und bratet sie in steigender Butter oder Butterschmalz in 5 Minnten auf beiden Seiten schön hellbraun ab. Man wird besser thun, wenn man sich beim Umwenden einer Eierkuchenschaufel bedient, weil sie leicht zerreißen; eine vorsichtige Köchin wird sich da schon zu helfen wissen.

Man kann eine Sardellensauce nach Nr. 220 dazu geben, oder auch grüne Gemüse, als: Spinat, grüne Erbsen oder Bohnen. Will man sie nicht als Fastenspeise geben, so kann man auch einen Teller voll gewiegten Kalbs- oder Schweinsbraten darunter mischen. Der Braten muß aber sehr fein gewiegt werden und ohne Fett und ohne Braunes sein, muß auch zuerst mit in die Butter kommen und auf dem Feuer abgebrannt werden, der Fisch dagegen immer zuletzt, damit er nicht zu sehr zerrührt wird. Diese Cotelettes kann man auch von allen anderen Fischen machen. Es lassen sich auch noch verschiedene Gerichte vom Hecht bereiten, von denen ich hier nur die beliebtesten und einfachsten angegeben habe.

303. Sander oder Zander. Der Sander ist ebenfalls ein sehr zarter Fisch und muß daher gut beobachtet werden.

Nachdem man ihn geschlachtet, geschuppt, ausgenommen und rein gewaschen hat, wie den Hecht, wird er auch so behandelt wie derselbe. Sowie er anfängt zu kochen, muß er zurückgezogen werden und darf nur noch 10 Minuten durchziehen. Mit gehackten Eidottern und grüner Petersilie bestreut, wird er angerichtet wie der Hecht, und zerlassene oder braune Butter und Kartoffeln in Salzwasser gekocht extra dazu gegeben. In Böhmen kauft man diesen Fisch unter dem Namen Seebürsten.

304. **Karpfen blau.** Zum Blaukochen wählt man gewöhnlich Spiegelkarpfen, weil diese wenig Schuppen haben. Karpfen aus der Elbe oder überhaupt aus Flußwasser sind den Deichkarpfen vorzuziehen, weil sie viel feiner im Geschmack sind. Letztere, wenn sie sich nicht erst in Flußwasser veredelt haben, schmecken immer nach Schlamm.

Ich will einen Karpfen von 3 Pfund (1½ Kilogramm) annehmen; bis 5, höchstens 6 Pfund (2½, höchstens 3 Kilogramm) sind sie noch zart, die schwereren haben zu grobes Fleisch. Man legt den Karpfen auf einen Hackstock oder Tisch, hält ihn mit einem Tuche hinter dem Kopfe fest und schlägt ihn mit einer hölzernen Klopfe derb auf den Kopf. Unter den Flossen am Kopf macht man einen kleinen Querschnitt, schneidet vorsichtig, damit man die Galle nicht verletzt, den Bauch der Länge herunter auf, nimmt die Eingeweide heraus und schneidet die Galle weg. Den Rogen oder die Milch löst man ab und legt sie in Wasser. Den Fisch spaltet man der Länge nach von einander; dann schneidet man ihn quer durch in beliebige Stückchen, legt diese nebeneinander auf eine flache Schüssel und gießt ½ Seidel oder eine Obertasse Weinessig darüber. Indessen hat man schon ein Casserol halb voll Wasser, ungefähr 5 bis 6 Seidel (2½ bis 3 Kannen sächs. oder 1½ bis 2 Liter), bis zum

Kochen gebracht, nebst 5 gehäuften Eßlöffeln voll Salz, einer ganzen Zwiebel, ein Stück gelbe Rübe, Sellerie, Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, einigen Körnchen ganzen Pfeffer, Neugewürz und Nelken. Die Kopfstücken legt man zuerst in das kochende Salzwasser, schüttet den übrigen Karpfen nebst dem Essig von der Schüssel dazu, deckt ihn zu und läßt ihn bei raschem Feuer bis zum Kochen kommen. Wenn er kocht, deckt man ihn auf und läßt ihn noch $1/4$ Stunde kochen. Dann zieht man ihn zurück, stellt ihn ganz vom Feuer weg und deckt ihn mit Papier zu, bis zum Anrichten. Man kann ihn warm mit Butter oder mit Kartoffeln, oder kalt mit Essig und Oel, Remouladensauce, auch mit Mayonnaise (siehe Nr. 239) geben. Die Schüssel kann man mit geschabtem oder geriebenem Kren (Meerrettig) oder mit Citrone und Petersilie garniren.

305. **Karpfen gebacken.** Den geschlachteten Karpfen schuppt man, schneidet ihn in Stückchen, reibt diese auf beiden Seiten gut mit Salz ein und läßt sie 1 Stunde liegen, damit das Salz gut hineinzieht. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab, oder man wendet sie in Mehl um, panirt sie mit Ei und Semmel und bäckt sie in viel Butterschmalz, schwimmend, auf beiden Seiten schön hellbraun aus. Beim Herausnehmen hat man eine Schüssel oder Pfanne schon bereit und mit Löschpapier ausgelegt, auf welches man den ausgebackenen Fisch legt, damit dasselbe das Fett anzieht. Dann richtet man den schön gebackenen Karpfen auf einer Schüssel an, garnirt ihn mit gebackener Petersilie und Citrone und giebt Weinkraut, Sellerie oder Kartoffelsalat dazu.

306. **Karpfen mit polnischer oder, wie sie auch genannt wird, schwarzer Sauce.** Wenn ein Karpfen von 3 Pfund ($1\frac{1}{2}$ Kilogramm) geschlachtet ist, wird er geschuppt, ge-

spalten, in Stückchen geschnitten und, die Köpfe unten, in ein Casserol gelegt. Dann die übrigen Stückchen; dazwischen immer Salz, sowie von $^1/_2$ Citrone die gelbe Schale gewiegt oder sehr fein länglich geschnitten gestreut, so daß, wenn der letzte Fisch ins Casserol gelegt wird, 4 Eßlöffel voll Salz und die Citrone verbraucht ist. Das Weiße von der Citrone wird gut abgeschält, das Innere dagegen auch mit zu dem Karpfen gethan, nachdem es zuvor in Scheibchen geschnitten wurde, auch 4 Loth (7 Dekagramm) gute frische Butter. Indessen hat man 2 Seidel (1 Kanne sächs. oder 7 Deciliter) Bier nebst etwas ganzem Gewürz, ein Stück Zimmet, 1 Lorbeerblatt, $^1/_2$ Seidel oder eine Obertasse Essig, 6 Loth (10 Dekagramm) Zucker, einen Teller voll geriebenen braunen Pfefferkuchen und 1 Eßlöffel voll Hollundersaft $^1/_4$ Stunde kochen lassen. In einem kleinen Casserol läßt man nun 1 Loth ($1^1/_2$ Dekagramm) Butter zergehen, schneidet $^1/_2$ gelbe Rübe in schräge Scheibchen recht dünn, so auch Petersilienwurzel, Sellerie und 2 große Zwiebeln in 8 Theile, oder giebt 10 bis 12 Stück ganze Perlzwiebeln dazu und läßt dieses zusammen $^1/_2$ Stunde in der Butter nebst ein wenig kochendem Wasser weich dünsten. Wenn nun das Grünzeug weich ist, giebt man es über den rohen Karpfen. Die braune Sauce quirlt man recht, passirt sie durch einen Durchschlag auch zu dem Karpfen, deckt ihn zu, stellt ihn auf den heißen Herd und läßt ihn $^1/_4$ Stunde rasch kochen. Ist das Feuer gar zu stark, so zieht man ihn, wenn er ordentlich kocht, etwas zurück, damit er nicht anbrennt, jedoch fortkocht, aber nicht länger als $^1/_4$ Stunde; dann zieht man ihn ganz zurück bis zum Anrichten. Sollte einmal die Sauce nicht dick genug sein, so hilft man sich mit einem Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl, oder etwas anderem feinem Mehl, ein wenig in kaltem Wasser eingequirlt. Hat man den Karpfen in eine tiefe Schüssel herausgelegt, so läßt man die Sauce wieder kochen

und gießt unter fortwährendem Rühren so viel von dem Mehl dazu, bis sie gehörig dick ist. Zuletzt kann man auch ein Glas Rothwein daran gießen. Dann giebt man sie mit allem Grünzeug, was darin ist, über den angerichteten Fisch, sowie Salzkartoffeln, Kartoffeln in der Schale, Kartoffel- oder Mehlklöße (Knödel) oder Nudeln mit Butter dazu.

Anmerkung. Man kann auch statt des Bieres Rothwein oder Most nehmen und den Karpfen darin kochen. Die Behandlung ist dieselbe.

307. **Karpfen marinirt.** Nachdem der Karpfen geschlachtet, geschuppt, in Stückchen geschnitten und gewaschen ist, salzt man die Stücken auf beiden Seiten ein, läßt ihn ½ Stunde mit dem Salz liegen, gießt dann 6 bis 8 Loth (10 bis 14 Dekagramm) braune Butter darüber, stellt ihn mit der Bratpfanne, worin die Stückchen nebeneinander liegen, in die heiße Bratröhre und läßt ihn unter öfterem Begießen ¼ Stunde auf beiden Seiten braten. Indessen hat man 2 Seidel (1 Kanne sächs. oder 7 Deciliter) Weinessig nebst einigen Schalotten, etwas ganzes Gewürz, 1 Lorbeerblatt und etwas feingeschnittene Citronenschale 5 Minuten kochen lassen, stellt den Essig kalt und legt den Fisch in einen steinernen Topf, während man dazwischen Citronenscheiben, Kapern und 1 Eßlöffel Salz streut. Ist der Essig überkühlt, so gießt man ihn mit allem, was darin ist, über den Fisch, bindet den Topf mit Papier zu und bewahrt ihn an einem kalten Orte auf. Beim Anrichten giebt man immer etwas von der Marinade dazu und Essig und Oel noch extra.

308. **Stöhr in Salzwasser.** Nachdem der Stöhr geschlachtet ist wie andere Fische, wird er geschuppt, in schmale Streifen geschnitten, neben einander auf eine Schüssel gelegt, mit Essig begossen und wie beim Karpfen in kochendem

Salzwasser mit Zwiebel, Grünzeug und Gewürz 20 bis 25 Minuten gekocht, doch braucht er etwas länger als der Karpfen. Er wird warm mit Butter und Salzkartoffeln, kalt mit Essig und Oel, oder mit Remouladensauce oder nur Citrone, oder als Mayonnaise gegeben. Es soll ein sehr gesunder Fisch sein. Aufbewahrt wird er wie alle anderen.

309. Schleie mit Butter. Die Schleie ist ein sehr schwer verdaulicher Fisch. Gereinigt wird er wie folgt: Man schlägt den Fisch auf den Kopf, legt ihn, nachdem man ihn so getödtet hat, in ein Gefäß und begießt ihn mit heißem Wasser, damit man die schleimige Haut abschaben kann. Ist der Fisch groß, so wird er gespalten, in kaltem Wasser recht rein gewaschen und in Salzwasser mit Zwiebel, Grünzeug und Gewürz $1/4$ Stunde gekocht, wie der blaue Karpfen (siehe Nr. 304), dann auf einer Schüssel angerichtet, mit geriebenem Kren (Meerrettig), mit etwas geriebener Semmel gemischt, bestreut und mit brauner Butter begossen.

310. Schleie mit Specksauce. Man schlachtet und behandelt die Schleie wie bei Nr. 309 und kocht sie nach der Vorschrift Nr. 304. Indessen macht man von 3 Loth (5 Dekagramm) Butter und 1 Eßlöffel voll Mehl eine hellbraune Einbrenne, giebt etwas geschnittene Zwiebel dazu, $1/2$ Eßlöffel Zucker, etwas ganzes Gewürz und Citronenschale, gießt $1/4$ Seidel ($1/8$ Kanne sächs. Maß oder 9 Centiliter) Weinessig zu, wie auch $1/2$ Seidel ($1/4$ Kanne oder 2 Deciliter), mit 2 Theilen kochendem Wasser gemischtes Fischwasser, rührt die Sauce glatt und läßt sie unter öfterem Umrühren 10 Minuten kochen; dann passirt man sie durch und stellt sie bis zum Anrichten in heißem Wasser warm. Indessen hat man 2 bis 3 Loth (3 bis 5 Dekagramm) Speck in kleine Würfelchen geschnitten, eben so viel Semmel. Ist nun der

Speck in der Omelettepfanne zergangen, so giebt man die Semmel dazu und läßt beides mit einander schön braun rösten; dann legt man den Fisch auf eine Schüssel, gießt die braune Sauce darüber, zuletzt wird die geröstete Semmel mit dem Speck gleichfalls darüber gestreut und sogleich auf die Tafel gegeben.

311. Aalraupen oder Quappen. Die Aalraupen werden geschlachtet, rein gemacht und nach der Vorschrift Nr. 304 behandelt. Sie haben eine sehr große Leber, welche mit gekocht und angerichtet wird. Warm giebt man sie mit Butter und Kartoffeln, kalt mit Essig und Remouladensauce.

312. Wels mit Butter und Kartoffeln. Der Wels ist ein Fisch mit einem sehr breiten Kopf und hat keine Schuppen. Die Welse werden sehr groß, 90 bis 100 Pfund schwer und noch darüber. Die jungen, bis zu 30 Pfund (15 Kilogramm), sind noch zart und nicht so fett; das Fleisch ist sehr weiß und wohlschmeckend. Sie werden geschlachtet und ausgenommen wie die anderen Fische, dann in zollbreite Stückchen geschnitten, gewaschen, auf eine flache Schüssel gelegt, mit Essig begossen und in das dazu bereitete Salzwasser geschüttet, worin eine ganze Zwiebel, Wurzelwerk, etwas ganzes Gewürz und 1 Lorbeerblatt schon mit kocht, worauf man ihn noch 1/4 Stunde bei raschem Feuer wie den blauen Karpfen kochen läßt (siehe Nr. 304). Warm giebt man ihn mit Butter und Kartoffeln; den übrigen läßt man in Salzwasser liegen, deckt ihn mit Löschpapier zu und bewahrt ihn an einem kalten Orte auf. Man kann ihn mehrere Tage warm geben, wozu man etwas von dem Salzwasser, worin er liegt, heiß stellt, dann einige Minuten vor dem Anrichten so viel Stückchen als man braucht hineinlegt und diese zugedeckt ungefähr 10 Minuten durchziehen, nicht

kochen läßt, dann anrichtet wie den frischen. Kalt kann man den Wels mit Essig und Oel, Remouladensauce oder Mayonnaise geben. Das Fleisch des Kopfes kann man zu Cotelettes benutzen. Siehe Nr. 302.

313. Stockfisch. Ungefähr 2 Pfund (1 Kilogramm) gewässerter Stockfisch wird in großen Stücken ohne Haut und Gräten in ein Casserol gelegt, kaltes Flußwasser darüber gegossen, auf den heißen Herd gestellt und so langsam bis zum Kochen kommen gelassen, wonach man ihn in 10 Minuten anrichten kann. Das Wasser wird davon abgegossen, etwas von dem Stockfisch auf eine breite Schüssel gelegt, Kren (Meerrettig) und geriebene Semmel zu gleichen Theilen untereinander gemengt, der Stockfisch damit bestreut, braune Butter darüber gegossen, dann wieder Fisch darauf gelegt und wieder Semmel und so fort. Zuletzt bestreut man ihn etwas dicker und begießt ihn reichlich mit brauner Butter. Man kann auch den gekochten Stockfisch salzen und unter fertiges Schoten- und Möhrengemüse mischen. Man salze den Stockfisch nur immer erst beim Anrichten, das Salz beim Kochen macht ihn hart.

314. Schnecken gefüllt. 50 Stück Schnecken werden gewaschen und in Salzwasser abgekocht wie Krebse; dann zieht man sie mit einer Gabel heraus, putzt das Schwarze davon ab und kocht das wenige Fleisch, das sie haben, eine Stunde langsam weich. Hierauf rührt man ¼ Pfund (14 Dekagramm) Butter zu Schaum, 1 Eidotter und 1 ganzes Ei dazu, wie auch etwas feingewiegte grüne Petersilie oder Majoran, Muskatnuß und Salz, auch ein wenig Pfeffer und 3 Loth (5 Dekagramm) geriebene Semmel und rührt es gut durcheinander. Die Schneckenhäuser werden mit Salz und kochendem Wasser recht rein gemacht, dann streicht

man etwas von der Fülle hinein, legt die Schnecke darauf und streicht nun das Schneckenhaus wieder mit Fülle zu. Darauf legt man alle in ein Casserol mit Salzwasser, welches, ehe man sie hineinlegt, kochen muß, und läßt sie $^1/_4$ Stunde kochen; dann richtet man sie auf einer tiefen Schüssel zu einem Berge an, bestreut sie mit geriebener Semmel und gewiegter grüner Petersilie oder Majoran, begießt sie mit brauner Butter und giebt sie so auf den Tisch.

315. Krebse zu kochen. Die Krebse werden ausgenommen, d. h. man hält den Krebs mit der linken Hand in der Mitte fest, damit er nicht kneipen kann, dreht ihm unten am Schwanze den mittleren Theil herum und zieht den Darm heraus. Indessen läßt man auf 1 Mandel Krebse 3 Seidel ($1^1/_2$ Kanne sächs. oder 1 Liter) Wasser mit 4 Eßlöffeln Salz und etwas Kümmel kochen, schüttet die reingewaschenen Krebse auf einmal hinein in das kochende Salzwasser, deckt sie zu und läßt sie bei raschem Feuer 5 Minuten kochen. Dann läßt man ungefähr 4 Loth (7 Dekagramm) Butter in einem Casserol zergehen, nimmt die Krebse mit einem Schaumlöffel aus dem kochenden Wasser, giebt sie nebst etwas grobgewiegter grüner Petersilie in die Butter, schwenkt sie darin um und läßt sie zugedeckt noch 1 Minute warm stehen. Nachdem richtet man sie so recht heiß auf eine runde flache Schüssel an, so daß die Scheeren hübsch breit auf den Schüsselrand zu liegen kommen. Die größten legt man in die Mitte obenauf, gießt die Butter darüber, legt noch einige frische Petersilienblätter dazwischen und giebt sie mit Servietten von Löschpapier zur Tafel, weil Flecken, von Krebsen ins Tischzeug gemacht, sehr schwer wieder herausgehen. Statt in Wasser kann man sie auch in Bier kochen; die übrige Behandlung bleibt sich gleich.

316. Krebsbutter zu machen. Man kocht ungefähr 15 bis 20 Stück kleine Krebse in Salzwasser, löst das Fleisch aus den Scheeren und Schwänzen und benutzt es zum Ausputzen und Garniren um Blumenkohl oder Allerlei (Potage) oder überhaupt Einmachspeisen. Nur die rothen Schalen von den Scheeren nimmt man zur Krebsbutter, das Schild oder die Nase, wie es in der Küchensprache heißt, wird zum Füllen benutzt. Die Schalen stößt man nicht ganz fein im Mörser, läßt dann 6 Loth (10 Dekagramm) Butter in einem Casserol zergehen, giebt die rothen Schalen hinein und läßt sie unter öfterem Umrühren, damit die Butter nicht braun wird, 1/4 Stunde gehen. Hierauf gießt man etwas Wasser dazu und läßt sie langsam noch 10 Minuten kochen. Dann gießt man es durch ein Sieb, schöpft die schöne rothe Butter von dem Wasser ab, gießt sie in ein kleines Geschirr und bewahrt sie bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte auf. Das Wasser kann man zu Reis- oder Gräupchensuppe benutzen.

317. Gefüllte Krebsnasen. Krebsnasen nennt man das Schild des Krebses, an welchem die Augen und die Fühlhörner sind. Nachdem nun die Krebse gekocht sind, werden die Scheeren, wie auch der Schwanz abgebrochen, die Fühlhörner etwas abgeschnitten und das Schild oder die Nase rein ausgeputzt und ausgewaschen. Man nennt das in der Küchensprache: Krebse ausbrechen. Nun macht man eine Fülle wie zu Semmelklößchen. Man rührt 4 Loth (7 Dekagramm) Butter zu Schaum, giebt ein Eidotter und ein ganzes Ei, wie auch 3 Loth (5 Dekagramm) weiße geriebene Semmel, eine Prise klaren Zucker, Salz und ein wenig Muskatnuß dazu und streicht mit einem Messer diese Fülle in die Krebsnasen, doch so, daß sie nicht ganz voll sind. Sodann stellt man ein Casserol mit Bouillon, ohne

Fett, zum Kochen; wenn es kocht, giebt man die Krebsnasen hinein und läßt sie 1/4 Stunde kochen. Nun werden sie ganz voll sein. Man läßt sie bis zum Anrichten aufgedeckt in der Bouillon stehen und garnirt damit junge Hühner mit Blumenkohl, eingemachte Tauben mit Blumenkohl oder Reis, Potage mit ein wenig Krebsbutter begossen, und benutzt das Fleisch aus Scheeren und Schwänzen zum Ausputzen.

Junge Hühner oder Tauben, oder Kalbsbrust mit Blumenkohl und gefüllten Krebsen ist ein sehr gutes Essen.

XI. Von Pasteten.

318. Man streicht eine Form, worin man die Pastete backen will, stark mit roher Butter aus. Nun hat man aber schon eine Art mürben Teig von 1/2 Pfund (1/4 Kilogramm) Mehl, 8 Loth (14 Dekagramm) Butter, einem ganzen Ei, einem Dotter und einer Eierschale kaltem Wasser fertig. Diesen Teig wirkt man gut auf dem Nudelbret durch, treibt ihn aus, stürzt die Form darauf und schneidet 2 runde Boden von demselben. Den übrigen Teig wirkt man wieder zusammen und treibt ihn so breit und so lang aus, als das Casserol oder die Form hoch und weit ist. Dann legt man den einen Boden auf den mit Butter bestrichenen Boden der Form. Den langen breiten Streifen des Teiges legt man inwendig an die Formwand und drückt ihn fest daran, so daß die Form jetzt ganz mit Teig ausgelegt ist. Vorher hat man aber schon eine Farce nach der Vorschrift Nr. 39 fertig, von welcher man den vierten Theil mit einem breiten Löffel auf den Teigboden in der Form streicht, dann legt man darauf von was man die Pastete machen will, — zum Beispiel Gänseleber, ausgelöste Hühner, Fasan oder Rebhühner.

Die Stückchen werden nebeneinander auf die Farce gelegt, dann wieder Farce darauf gestrichen und so fort bis die Hühner und die Farce verbraucht sind. Zuletzt streicht man sie mit Farce zu, legt den zweiten Boden des Teiges darauf, der Teig von der Formwand wird ein wenig darüber geschlagen, rund herum gut zugeknippen, man bestreicht sie mit zerquirltem Ei und läßt sie entweder in der Bratröhre oder im Backofen bei gelinder Hitze 1½ Stunde backen. Sollte die Butter hervorgetreten sein, so stellt man die Pastete 2 Minuten vor dem Anrichten auf den Tisch, so wird sich Saft und Butter wieder hineinziehen. Dann stürzt man sie auf eine flache Schüssel, hebt die Form davon ab und giebt sie recht warm auf die Tafel und die Sauce immer extra. Zu einer Hühnerpastete giebt man eine Sardellensauce; zu Gänseleber-, Rebhühner- oder Fasanpastete Trüffelsauce.

319. **Pastete von Gänseleber.** Siehe Nr. 269.

320. **Pastete von Fasan oder Rebhühnern.** Man macht eine Farce nach Nr. 39 fertig, jedoch nur die eine Hälfte Schweinefleisch, die andere Reh- oder Hirschblatt oder Lende. Nachdem nun der Fasan oder die Rebhühner in einem Casserol mit 4 bis 6 Loth (7 bis 10 Dekagramm) Butter weich gedünstet sind, legt man sie auf ein reines Tranchirbret, schneidet sie mitten durch, löst das Fleisch von dem Brustknochen ab, sowie aus den Hintervierteln vorsichtig die Beinchen heraus. Das Fleisch legt man nach Nr. 318 auf die Farce in die Pastete. Den Satz von den gedünsteten Rebhühnern oder Fasan benutzt man mit zur Trüffel- oder Champignonssauce; 1 oder 2 Löffel voll von dem Satz kann man auch über das Fleisch in der Pastete tropfen, ehe man sie zumacht. Die ausgelösten Beinchen stößt man etwas im Mörser und kocht sie mit in der Sauce aus.

321. Pastete von Hühnern. Man macht eine Farce nach Nr. 39. Indessen dünstet man 3 bis 4 Stück halbausgewachsene Hühner, die weder zu jung noch zu alt sein dürfen. Wenn sie geschlachtet, reingemacht und gewaschen sind, salzt man sie ein wie zum Braten, steckt ein Stückchen Butter inwendig hinein und dressirt sie. Dann giebt man in ein Casserol 6 bis 8 Loth (10 bis 14 Dekagramm) Butter, in welche man, wenn sie zergangen ist, die Hühner nebeneinander auf den Rücken hineinlegt, tropft von einer Citrone den Saft darauf, damit das Fleisch schön weiß bleibt, und läßt sie bei gelindem Feuer 20 bis 30 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Hierauf legt man sie heraus auf eine Schüssel, schneidet sie in der Mitte durch und löst das Fleisch von dem Brustknochen so ab, daß es ganz bleibt; ebenso werden die Beinchen aus den Hintervierteln gelöst, wobei das Fleisch auch hier soviel als möglich ganz bleiben muß. Den Satz von den Hühnern im Casserol nimmt man mit zur Sauce. Die Knochen zerstößt man ein wenig im Mörser und kocht sie gleichfalls mit in der Sauce aus, da sie davon kräftig wird. Dann streicht man eine Form gut mit roher Butter aus, und breitet auf den Boden derselben entweder einen Boden von dem Teig Nr. 318 oder von dem Blätterteig Nr. 322. Dann legt man den Rand rund herum gut mit einem breiten Streifen von demselben Teig aus und drückt ihn an die innere Wand der Form an. Der Streifen Teig muß einen Zoll breiter sein, als die Höhe der Form. Nun streicht man etwas von der Farce auf den Boden und belegt ihn mit Hühnerfleisch, streicht wieder Farce darauf und wieder Hühner, bis letztere verbraucht sind. Zuletzt streicht man die Form mit Farce zu, legt einen Deckel von demselben Teig darüber, schlägt den Teig von dem Rand einen Zoll breit darüber, drückt es rund herum gut zu, bestreicht die Pastete mit zerquirltem

Ei und läßt sie im Bratofen oder in der Röhre $1^1/_2$ Stunde bei gelinder Hitze backen. 4 Minuten vor dem Anrichten stellt man sie heraus, stürzt sie auf eine passende Schüssel, hebt die Form davon ab und giebt extra eine weiße Sardellensauce dazu. (Siehe Nr. 219.)

322. **Blätterteig zu machen.** Man nimmt 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogramm) oder 2 Seidel (1 Kanne sächs. oder 7 Deciliter) durchgesiebtes feines Mehl, ein ganzes Ei und 2 Dotter, 2 Loth (3 Dekagramm) Butter und eine knappe Obertasse frisches Wasser, sowie auch einen Eßlöffel voll Arac. Dieses mengt man mit einem breiten Messer auf einem Nudelbret gut unter einander und wirkt es mit der Hand so lange, bis daraus ein Teig entsteht, der sich so fein wie Sammet anfühlt. Hierauf schneidet man ihn halb durch, legt die Hälfte auf die Wagschale und wiegt so viel gut ausgewaschene Butter ab, als der eine Theil Teig schwer ist. Dann wirkt man den Teig wieder zusammen, treibt ihn mit einem Nudelholz viereckig fingerstark aus und legt die abgewogene Butter, welche etwas breit gedrückt sein muß, in die Mitte. Den Teig schlägt man über Kreuz darüber zusammen, streut etwas Mehl auf das Bret, legt den Teig darauf, bestreut ihn ebenfalls mit Mehl und treibt ihn recht behutsam und egal einen kleinen Finger stark aus. Hierauf schlägt man ihn wieder zusammen, so daß die Enden erst von 2 Seiten, dann von den andern beiden Seiten zusammenstoßen. Nachdem man ihn noch in ein feuchtes Tuch eingeschlagen, läßt man ihn im Keller oder auf dem Eise bis zum andern Tage liegen. Beim Gebrauch wird er wieder mit ein wenig Mehl bestreut, ausgetrieben, noch einmal so zusammengeschlagen, $^1/_2$ Zoll stark ausgetrieben und Pastetchen davon ausgestochen, oder Ränder zu Schüsselpasteten, oder er wird messerrückendick ausgetrieben und zum Auslegen der

Pastetenform gebraucht, oder zu Torten und anderem Backwerk verwendet. Dieser Teig muß stets an einem kühlen Orte gemacht werden, und muß deshalb so oft zusammengeschlagen und ausgetrieben werden, damit er schön blättrig wird. Beim Backen bestreicht man ihn jedesmal mit zerquirltem Ei und bäckt ihn bei starker Hitze 10, 15 bis 20 Minuten; es kommt darauf an, was man davon macht, ob kleine oder große Bäckereien. Die Röhre muß schon heiß sein, ehe das Blech mit dem Teig hineinkommt, damit ihn die Butter sogleich in die Höhe treibt.

323. **Pastetchen mit Haché gefüllt.** Man sticht mit einem Ausstecher von dem ½ Zoll stark ausgetriebenen Blätterteig nach Nr. 322 Pastetchen ab. Den übrigen Teig wirkt man wieder zusammen, treibt ihn etwas dünner aus und sticht wieder davon so viel aus wie vorher. Dann sticht man mit einem kleinen Ausstecher aus den dünnen Pastetchen die Deckel aus der Mitte heraus und legt den Rand mit dem Loch auf die ersteren, wobei er ganz gut darauf passen muß, wenn nicht, so muß man noch einmal mit dem Ausstecher nachhelfen, damit sie hübsch gleich werden. Hierauf setzt man sie auf ein Blech, doch nicht ganz dicht nebeneinander, die Deckel extra, bestreicht sie mit zerquirltem Ei und bäckt sie aufmerksam ab. Dann hat man ein Haché fertig, welches aus Folgendem besteht: Bröschen (Kalbsmilch), etwas Kalbsbraten, von dem man das Braune vorher abgeschnitten hat, Kapern, Sardellen und Champignons; jedes wird allein grob gewiegt, mit Citronensaft abgeschmeckt und etwas weiße Sardellensauce darunter gemischt. Hat man diese nicht, so nimmt man etwas mehr Sardellen und rührt nur einfach weiße Buttersauce darunter und zwar so lange bis es heiß ist; es muß sehr pikant schmecken. Hierauf füllt man damit die fertigen Pastetchen und giebt die

Deckel darauf. Einige Minuten vor dem Anrichten stellt man sie noch ein wenig in die warme Röhre und giebt sie nach der Suppe oder auch zu Bouillon recht heiß auf die Tafel. Will man die Pastetchen zu Ragout geben, so braucht man sie nicht zu füllen und kann sie auch ohne Deckel backen. Um die Ränder um die Schüssel zu backen, muß man diese auf den ausgetriebenen Teig stürzen und rund herum knapp abschneiden; dann die Schüssel abheben, den Rand so breit schneiden, als der Rand der Schüssel ist, auf ein Blech legen, mit Ei bestreichen und 20 Minuten bei schneller Hitze backen.

324. **Ragout au fin in Austernschalen.** Man hat Austernschalen von Porzellan oder auch wirkliche, die, wenn sie gut gereinigt sind, mit Butter ausgestrichen werden. Das Haché nach Nr. 323 wird stark mit Sardellen- und Citronensaft abgeschmeckt und nebst Krebsschwänzen in die Schalen gefüllt; dann wird etwas geriebene Semmel darüber gestreut, mit Butter begossen, auf ein Blech gestellt, 6 Minuten gebacken und recht warm auf eine Schüssel gestellt und nach der Suppe auf die Tafel gegeben.

XII. Von Pudding und Schalotten.

325. **Englischer Pudding.** Man schneidet ungefähr von 2 Pfund (1 Kilogramm) Semmel, welche den Tag vorher gebacken ist, das Braune ab oder entfernt die braune Rinde davon, schneidet die Semmel in große Würfel, giebt sie in eine tiefe Schüssel, gießt 3 Seidel oder $1\frac{1}{2}$ Kanne sächs. (1 Liter) gute Milch darüber und läßt sie 1 Stunde darin weichen. Dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Dekagramm) Butter zu Schaum, giebt nach und nach 6 Eidotter und 6 Loth (10 Dekagramm) auf $\frac{1}{2}$ Citrone abgeriebenen fein-

gestoßenen Zucker dazu. Nun wird es zusammen $^1/_4$ Stunde recht schäumig gerührt, dann die Semmel auf ein Sieb geschüttet, mit einem breiten Rührlöffel gut ausgedrückt und diese ebenfalls dazu gerührt. Hierauf rührt man $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogramm) große und 4 Loth (7 Dekagramm) kleine reingewaschene, mit einem reinen Tuche abgeriebene Rosinen, 4 Loth (7 Dekagramm) länglich feingeschnittene Mandeln, 2 Eßlöffel guten Rum und zuletzt den Schnee von 6 Eiern darunter. Dann streicht man eine Serviette in der Mitte mit roher Butter aus, legt sie in einen Durchschlag und giebt die Masse hinein. Die Serviette nimmt man an den 4 Enden zusammen und bindet sie 2 Zoll hoch über ihrem Inhalt mit Bindfaden fest zusammen. Indessen hat man in einem Topf oder Kessel, welcher zweimal größer sein muß als der Pudding, etwas über halb voll Wasser bis zum Kochen gebracht, bindet den Pudding mit Bindfaden an einen hölzernen Kochlöffel oder Stock und hängt ihn so in das kochende Wasser hinein, daß der Kochlöffel auf dem Topfrand in der Mitte festliegt und das Wasser über den Pudding weggeht. Es muß so viel Raum unten und auf allen Seiten sein, daß er sich nicht anlegen kann. Nun läßt man ihn bei gleichmäßigem Feuer $1^1/_2$ bis 2 Stunden kochen, aber aus dem Kochen darf er gar nicht kommen. Beim Anrichten hebt man ihn heraus, legt ihn wieder in den Durchschlag und stellt letzteren auf einen leeren Topf, damit das Wasser gut abläuft. Den Bindfaden schneidet man durch, löst ihn ab, schlägt die Serviette über den Durchschlag herunter, stürzt ihn auf eine runde Schüssel, nimmt die Serviette behutsam davon ab, drückt mit einem Eßlöffel eine kleine Vertiefung in die Mitte, bestreut den Pudding mit Zucker und übergießt ihn mit Arac oder gutem Rum. Vor dem Speisezimmer zündet man den Pudding mit einem Fidibus (nicht mit einem Zündhölzchen) an und giebt ihn

so brennend auf die Tafel. Eine Weinsauce wird extra dazu gegeben (siehe Nr. 246). Man kann ihn auch in einer Form backen nach Nr. 34.

326. **Eine zweite Art Englischer oder Plump-Pudding.** Es wird $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogramm) Rindsnierenfett recht fein gewiegt, 2 Eidotter und 2 ganze Eier darunter gerührt, 1 Obertasse gute Milch, $^1/_4$ Pfund (14 Dekagramm) auf Citrone abgeriebener Zucker, $^1/_2$ Pfund (28 Dekagramm) feines Mehl löffelweise dazu gethan und $^1/_2$ Stunde gut gerührt. Dann $^1/_2$ Pfund (28 Dekagramm) große und $^1/_4$ Pfund (14 Dekagramm) kleine Rosinen darunter gemengt, wie Nr. 325 in eine Serviette gebunden und 2 Stunden gekocht; auch so angerichtet und mit Weinsauce gegeben.

327. **Schalotte von Aepfeln.** Man schält 15 bis 20 Stück gute mürbe Aepfel, schneidet sie in sehr dünne Scheibchen und mischt 8 Loth (14 Dekagramm) auf Citrone abgeriebenen gestoßenen Zucker, sowie auch $^1/_4$ Pfund (14 Dekagramm) kleine Rosinen und 4 Loth (7 Dekagramm) kleingeschnittene süße Mandeln darunter. In eine gut verzinnte kupferne oder starke Blechform, stark mit roher Butter ausgestrichen, schneidet man sehr dünne Semmelscheiben und belegt zuerst den Boden damit, so zwar, daß ein Scheibchen etwas auf das andere zu liegen kommt. Dann belegt man die innere Formwand ebenso und drückt die Scheibchen fest in die Butter. Hierauf giebt man mit einem Löffel die vorbereiteten Aepfel hinein, drückt sie fest zusammen, belegt sie oben ebenfalls wieder mit Semmelscheibchen, quirlt 2 ganze Eier in $^1/_2$ Seidel oder eine Obertasse guter Milch, nebst einer Prise Salz ein und gießt es nebst 4 Loth (7 Dekagramm) zerlassener Butter darüber. Nun stellt man es sogleich in die Röhre und läßt es bei mäßigem Feuer $1^1/_2$,

auch 2 Stunden backen. Beim Anrichten löst man mit einem Messer den Rand rund herum los, stürzt die Schalotte auf eine Schüssel und gießt ein wenig weißen Wein um den Schüsselrand herum, weil die Semmel immer etwas trocken wird und sich dadurch wieder erweicht. Endlich wird sie mit ein wenig Zucker und Zimmet bestreut und als Mehlspeise gegeben. Ist die Schalotte gut gerathen, so muß das Ganze wie glacirt aussehen. Die Aepfel kann man auch, bevor man sie in die Form giebt, etwas mit gutem Rum befeuchten.

328. Schalotte von frischen Pflaumen. Ungefähr 2 Schock Pflaumen begießt man mit kochendem Wasser, damit die Schale aufspringt und sich gut abziehen läßt. Nachdem Letztere abgezogen, werden die Kerne herausgemacht, jede Pflaume in 4 Theile geschnitten, mit 6 bis 8 Loth (10 bis 14 Dekagramm) gestoßenem Zucker und etwas Zimmet untermengt und so behandelt wie Nr. 327. Diese darf aber nur eine Stunde backen.

329. Schalotte von Kirschen. 4 Seidel oder 2 Kannen sächs. (1¼ Liter) süße und 2 Seidel (7 Deciliter) saure Kirschen werden, nachdem man die Kerne entfernt hat, mit 6 Loth (10 Dekagramm) auf Citrone abgeriebenem Zucker und etwas Zimmet vermischt und wie oben gebacken.

330. Schalotte von Aprikosen. Diese wird ganz wie Nr. 328 behandelt, doch braucht man auf ein Schock Aprikosen 12 bis 14 Loth (21 bis 24 Dekagramm) Zucker.

331. Aepfelstrudel. Man schält ½ Metze (2 Liter) große und mürbe Aepfel, schneidet sie in feine Scheibchen und untermischt sie mit 6 Loth (10 Dekagramm) auf Citrone

abgeriebenem Zucker und etwas Zimmet, wie auch 4 Loth (5 Dekagramm) kleinen Rosinen und 2 Loth (3 Dekagramm) fein geschnittenen süßen Mandeln. Dann macht man einen lockern Teig von 1/4 Pfund (14 Dekagramm) feinem Mehl, 1 ganzem Ei, 1 Eiweiß, 1 Stückchen Butter so groß wie ein halbes Ei und 1 Eßlöffel voll lauem Wasser. Diesen Teig wirkt man recht gut durch, so daß er sich ganz fein wie Sammet anfühlt und legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Tuch. Indessen läßt man ein Casserol oder eine Form, welche etwas größer ist als der Teig, hübsch heiß werden und stürzt sie über den Teig, damit er sich recht erwärmt. Nachdem er nun 10 bis 15 Minuten so gerastet hat, nimmt man das Casserol weg und zieht den Teig auf dem Tuche mit beiden Händen recht fein und gleichmäßig aus, so dünn wie Seidenpapier. Dann bestreicht man ihn mit einem Federpinsel mit zerlassener Butter, giebt breit und recht gleichmäßig die Aepfel darauf, faßt das Tuch an den beiden oberen Enden an und läßt ihn so zusammenrollen. Nun hat man eine Bratpfanne gut mit roher Butter ausgestrichen, läßt den Strudel so zusammengerollt hineinfallen, richtet ihn in der Pfanne zurecht, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und läßt ihn bei mäßiger Hitze und öfterm Bestreichen mit Butter 3/4 bis 1 Stunde schön hellbraun backen. In der Pfanne wird er in hübsche Stückchen zerschnitten, diese mit einer Omeletteschaufel herausgenommen, auf einer Schüssel recht zierlich angerichtet, mit Zucker bestreut und als Mehlspeise gegeben. Wenn er gut gerathen ist, muß er sich ganz blättern wie Blätterteig.

XIII. Von allerhand feinen Mehlspeisen.

Notizen bei Mehlspeisen und Backwerk.

I. Die Butter zu Mehlspeisen muß entweder ausgewaschen werden, oder darf nur sehr wenig Salz haben.

II. Die Formen oder Pfannen zum Backen müssen jederzeit mit einem Federpinsel mit zerlassener Butter oder frischem Schmalz recht egal ausgestrichen und mit geriebener Semmel ausgestreut werden.

III. Beim Tortenbacken werden die Formen ausgestrichen und noch extra mit Butter bestrichenem Papier ausgelegt.

IV. Wenn die Mehlspeisen oder Torten zubereitet sind, müssen sie sogleich in die Formen gethan und ausgebacken werden.

V. Sollten die Bäckereien schneller von oben bräunen, ehe sie ausgebacken sind, so macht man ein starkes Papier, so groß als die Form ist, mit reinem Wasser auf der äußern Seite naß und deckt es darüber.

VI. Ehe man die fertige Mehlspeise auf die Schüssel umstürzt, läßt man sie 3 bis 4 Minuten auf dem Tische stehen, dann macht man sie mit einem dünnen Messer oben rund herum los, legt die Schüssel über die Form, faßt mit einem Tuche auf beiden Seiten Schüssel und Form an und dreht sie schnell um. Hierauf hebt man die Form mit beiden Händen vorsichtig ab, bestreut die Mehlspeise mit Zucker und giebt sie mit oder ohne Sauce, je nach Vorschrift, auf die Tafel.

VII. Abgezogene Mandeln werden allezeit im Mörser mit ein wenig Eiweiß, Eidotter, Wasser oder Milch gestoßen, damit sie nicht ölig werden.

VIII. Nichts darf in einem kupfernen Geschirr über Nacht stehen bleiben, weil es der Gesundheit nachtheilig ist.

IX. Jede Mehlspeise ist für 6 Personen berechnet.

332. Mehlspeise von Citronen. Man läßt 4 Loth (7 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen und rührt 6 Loth (10 Dekagramm) feines Mehl hinein; Butter und Mehl müssen recht glatt gerührt werden, damit ja keine Klümpchen bleiben. Indessen hat man 1 Seidel oder $^1/_2$ Kanne sächs. (4 Deciliter) gute Milch mit 4 Loth (7 Dekagramm) Zucker, auf welchen man vorher $^1/_2$ Citrone abgerieben hat, bis zum Kochen kommen gelassen. Nun schöpft man mit einem runden tiefen Löffel, ungefähr 3 Eßlöffel auf einmal, von der kochenden Milch zu der Mehlmasse und rührt dies ganz glatt; dann gießt man wieder einen Löffel voll von der Milch zu, rührt dies wieder glatt, und so fort, bis die Milch aufgebraucht ist. Um der Mehlspeise eine schönere Farbe zu geben, rührt man gleich heiß 1 Eidotter dazu, setzt diese Masse ins Kühle, rührt sie aber öfter um, damit sie keine Haut bekommt. Wenn sie kalt ist, rührt man, immer ein Stück auf einmal, nach und nach 8 Eidotter dazu, wobei 20 Minuten vergehen müssen. Dann drückt man den Saft einer ganzen Citrone dazu, und nachdem auch dieser gut darunter gerührt ist, schlägt man das Weiße von 8 Eiern zu Schnee und zieht den Schnee mit der Schneeruthe oder auch mit dem Rührlöffel darunter, was jedoch schnell geschehen muß, damit der Schnee nicht wässerig wird. Diese Masse giebt man nun sogleich in eine gut ausgestrichene Form (siehe zweite Notiz bei Mehlspeisen), stellt sie in kochendes Wasser und läßt sie $^3/_4$ Stunde backen (siehe Nr. 34), in der Röhre ohne Wasser $^1/_2$ Stunde. Auf die letztere Art wird sie höher steigen, aber bald zusammenfallen. In Wasser bäckt sie etwas langsamer, doch ist es viel sicherer, auch fällt sie nicht zusammen. Ist sie ausgebacken, so läßt man sie bis zum Anrichten in heißem Wasser stehen und giebt eine Frucht= oder Weinsauce dazu. Von dieser Masse lassen sich viele Mehlspeisen machen.

333. Mehlspeise von Orangen. Man macht dieselbe Masse wie zur Citronenmehlspeise, reibt aber den Zucker auf einer Orange (Apfelsine) ab, statt auf Citrone, und drückt auch den Saft von der Orange dazu. Uebrigens verfährt man ganz wie bei Nr. 332.

334. Mehlspeise von Mandeln. Man läßt 4 Loth (7 Dekagramm) Butter in einem Casserol bis zum Steigen kommen, rührt 5 Loth (8 Dekagramm) feines Mehl hinein, läßt 4 Loth (7 Dekagramm) auf ein wenig Citrone abgeriebenen Zucker nebst einem Stückchen ganzen Zimmet in 1 Seidel oder halbe Kanne sächs. (4 Deciliter) Milch einige Minuten kochen, gießt dies löffelweise unter fortwährendem Rühren zu und brennt die Masse ab wie bei Nr. 332, wobei gleich heiß ein Eidotter dazu gerührt und sodann kalt gestellt wird. Indessen stößt man recht fein 4 Loth (7 Dekagramm) süße Mandeln, worunter 6 Stück bittere sein können, und rührt sie unter die Masse; giebt dann nach und nach 6 Eidotter dazu und zuletzt den Schnee von den 6 Eiern. Nun giebt man sie sogleich in eine ausgestrichene Form und bäckt sie nach der Vorschrift Nr. 34 in kochendem Wasser in der Röhre 3/4 Stunde, ohne Wasser 1/2 Stunde. Man kann eine Frucht-, Wein-, Vanillen- oder Chocoladensauce dazu geben.

335. Mehlspeise von Chocolade. In einem Casserol werden 3 Loth (6 Dekagramm) Butter bis zum Steigen gebracht, 4 Loth (7 Dekagramm) Mehl dazu gerührt, sodann 3/4 Seidel oder 1/4 Kanne reichlich (1 1/2 Deciliter) kochende Milch nebst 3 Loth (5 Dekagramm) Zucker ebenfalls dazu gerührt. Nach dem Ueberkühlen rührt man 4 Loth (7 Dekagramm) fein gestoßene süße Mandeln und 8 Loth (14 Dekagramm) geriebene Chocolade darunter.

Nach und nach setzt man 6 Eidotter und zuletzt den Schnee von den 6 Eiern hinzu. Diese Mehlspeise wird wie die früheren in einer gut ausgestrichenen Form in kochendem Wasser $^3/_4$ Stunde gebacken (siehe Nr. 34). Beim Anrichten stellt man sie 3 Minuten auf den Tisch, fährt mit einem schwachen Messer oben um den Rand herum und stürzt sie nach der Vorschrift (siehe 6. Notiz bei den Mehlspeisen). Eine Vanillensauce giebt man extra dazu. Man kann auch $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogramm) Chocolade mit 4 Loth (7 Dekagramm) Zucker in einem Seidel oder einer halben Kanne (4 Deciliter) Milch recht dick kochen und auskühlen lassen. Nach und nach rührt man 6 Eidotter, 4 Loth (7 Dekagramm) fein gestoßene süße Mandeln, 4 Loth (7 Dekagramm) gestoßenen Zwieback, zuletzt den Schnee von den 6 Eiern darunter und bäckt sie wie die erstere.

336. Eine dritte Art Mehlspeise von Chocolade. Man schlägt 6 Eidotter in eine tiefe Schüssel und rührt sie mit 4 Loth (7 Dekagramm) gestoßenem Zucker zu einem starken Schaum, dann nach und nach löffelweis 4 Loth (7 Dekagramm) fein geriebene Chocolade und 2 Loth (3 Dekagramm) fein gestoßene süße Mandeln dazu, dieses zusammen 20 Minuten gut gerührt; zuletzt den Schnee von 6 Eiern darunter gezogen, und in einer gut ausgestrichenen Form $^1/_2$ Stunde gebacken. Oder man stellt die Form in kochendes Wasser in den Bratofen und läßt sie $^3/_4$ Stunde backen; dann stürzt man sie um wie alle anderen Mehlspeisen, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Vanillensauce dazu. Siehe Nr. 249.

Anmerkung. Man kann auch nur 3 Loth (5 Dekagramm) Chocolade nehmen und einen halben Eßlöffel feines Mehl dazu. Mit dem Uebrigen verfährt man wie oben.

337. **Mehlspeise als Scheiterhaufen.** Man macht die Hälfte von der Masse Nr. 332. Ehe man den Schnee dazu thut, rührt man 4 Loth (7 Dekagramm) kleine Rosinen wie auch 2 Loth (3 Dekagramm) fein geschnittene Mandeln darunter. Nun hat man 1/4 Pfund (14 Dekagramm) Bisquit, giebt etwas von der Masse in eine gut ausgestrichene Form und legt Bisquit nebeneinander darauf. Darüber giebt man wieder etwas von der Masse und legt abermals Bisquit darauf, doch so, daß letztere über Kreuz zu liegen kommen, und so fort, bis die Form voll ist. Ein Finger breit muß immer an jeder Form fehlen. Zuletzt werden mit einigen Löffeln Masse die Bisquits gut zugedeckt, in der Röhre in Wasser 3/4 Stunde gebacken, dann umgestürzt, mit Zucker bestreut und eine Weinsauce extra dazu gegeben.

Zu Zeiten, wo man oft Mehlspeisen hat, kann man die übrig gebliebenen Stückchen in fingerstarke Scheiben schneiden und statt des Bisquits dazu benutzen. Je bunter, desto schöner sieht sie aus und ist auf diese letztere Art von sehr angenehmem Geschmack; man kann 4, 6 bis 8 verschiedene Sorten dazu benutzen. An einem kühlen Orte aufbewahrt, halten sich die Mehlspeisen je 6 bis 8 Tage.

Anmerkung. Man kann auch übrig gebliebene Mehlspeise von 1, 2 bis 3 Tagen in eine kleine passende Form legen, mit der Form in ein Casserol mit wenig kochendem Wasser stellen, das Casserol fest zudecken und 10 bis 15 Minuten kochen lassen, so wird sie wieder so locker werden wie die frische. Oder wenn das Stückchen zu klein wäre, um es in eine Form zu geben, so legt man es auf einen Teller, stürzt eine Form darüber, stellt ein Geschirr mit kochendem Wasser in die heiße Röhre und den Teller mit der Mehlspeise darauf, so wird sie in 15 Minuten auch wieder gut sein.

338. **Grillirte Mehlspeise.** Alle kalten Mehlspeisen können grillirt werden. Man benutzt gewöhnlich die dazu, welche übrig bleiben, um sie wieder, auf andere Art zubereitet, auf die Tafel zu geben. Man schneidet die kalten Mehlspeisen in fingerstarke Scheiben, wendet sie auf beiden Seiten in Mehl um, panirt sie in geschlagenen Eiern und Semmel und bäckt sie in viel Butterschmalz auf beiden Seiten schön hellbraun aus. Dann legt man eine Pfanne oder Schüssel mit Löschpapier aus, nimmt die Stückchen mit einer Omeletteschaufel aus dem Schmalz und legt sie darauf, damit das Löschpapier das Schmalz anzieht. Beim Anrichten legt man 2 oder 3 Stückchen neben einander auf eine flache Schüssel und die übrigen kreuzweis, mit Zucker bestreut, darüber. Eine Rothwein- oder Fruchtsauce wird extra dazu gegeben.

339. **Mehlspeise von Aepfeln.** Man reibt von 10 Loth (17 Dekagramm) Semmel, welche nicht über 2 Tage alt ist, das Braune ab, schneidet sie in Scheiben oder Würfel, giebt sie in ein tiefes Geschirr, gießt 1½ Seidel oder ¾ Kanne (6 Deciliter) gute kalte Milch darauf, deckt sie zu und läßt sie eine Stunde weichen. Dann drückt man sie aus und zerreibt sie, damit keine festen Stückchen darunter bleiben. Indessen hat man 4 Loth (7 Dekagramm) frische Butter zu Schaum gerührt, nach und nach 6 Eidotter, wie auch 4 Loth (7 Dekagramm) auf Citrone abgeriebenen, fein gestoßenen Zucker dazu gegeben, und rührt dies nun zusammen ¼ Stunde zu einem dicken Schaum. Dann giebt man die ausgedrückte Semmel, sowie 2 Loth (3 Dekagramm) fein geschnittene süße Mandeln und 4 Loth (7 Dekagramm) kleine, rein ausgewaschene und ausgelesene Rosinen dazu. Nun hat man einen Suppenteller voll geschälte und in feine Scheibchen geschnittene mürbe Aepfel, die mit 2 Eßlöffeln voll Arac

besprengt sein können. Diese mengt man nebst Rosinen und Mandeln unter die Masse, zuletzt auch noch den Schnee von 6 Eiern. In einer gut ausgestrichenen Form oder Pfanne läßt man sie nun bei mäßiger Hitze $^3/_4$ Stunde backen, stürzt sie um, bestreut sie mit Zucker, etwas gestoßenen Zucker auch noch extra dazu, und giebt sie ohne Sauce.

340. Mehlspeise von Aepfeln auf feinere Art. Man kocht ein gutes Aepfelpurée (Brei), siehe Nr. 406. Wenn es kalt ist, mischt man 2 Loth (3 Dekagramm) fein länglich geschnittene Mandeln und 4 Loth (7 Dekagramm) kleine Rosinen, nebst einem Glas Arac oder guten Rum darunter. Dann macht man von 4 Loth (7 Dekagramm) Butter, 5 Loth (8 Dekagramm) feinem Mehl, 4 Loth (7 Dekagramm) auf Citrone abgeriebenem Zucker, nebst einem Stückchen ganzen Zimmet, in $^3/_4$ Seidel oder einer halben Kanne knapp (3 Deciliter) guter Milch gekocht, eine Masse nach Nr. 332. Wenn sie gut abgebrannt ist, läßt man sie auskühlen. Indessen bäckt man von $^1/_2$ Obertasse Milch, einem Eßlöffel voll Mehl, einer Messerspitze Salz und einem ganzen Ei 3 Stück Omeletten, quirlt es recht glatt und giebt in eine Omelettepfanne ein wenig Butter. Ist sie zergangen, gießt man den dritten Theil von der eingequirlten Masse darauf, läßt es in der Pfanne herumlaufen, und ist es ziemlich trocken, so läßt man es auf einen flachen Teller von der Pfanne herunterrutschen; dann giebt man wieder ein wenig Butter in die heiße Pfanne, stürzt das Omelette von dem Teller wieder darauf und läßt es noch 1 Minute backen; schüttet es auf einen Teller und so dreimal bis zum Gebrauch. Hierauf rührt man in die abgebrannte Citronenmasse nach und nach 6 Eidotter, zuletzt den Schnee von 5 Eiern. Nun hat man eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form, wie bei allen Mehl-

speisen. In diese giebt man den vierten Theil von der Masse, legt ein Omelette darauf und auf dasselbe 3 bis 4 Löffel von dem vorbereiteten Apfelmus. Darauf etwas von der Masse, dann wieder ein Omelette darüber und abermals Apfelmus, bis die Mehlspeisenmasse und die Omeletten alle sind. Zuletzt mit Masse zugemacht und nach der Vorschrift Nr. 34 $^3/_4$ Stunde in Wasser gebacken; oder auch nur in der Röhre $^1/_2$ Stunde ohne Wasser, dann umgestürzt, mit Zucker bestreut und auch noch etwas gestoßenen Zucker extra dazu gegeben.

Das Aepfelmus oder Purée muß aber sehr dick sein. Im Herbst, wo die Aepfel noch sehr viel Saft haben, schüttet man die weichgekochten Aepfel auf ein Haarsieb und läßt den Saft ablaufen, dann passirt man sie erst durch. Den Saft schüttet man auf ein flaches Geschirr, stellt ihn an einen kühlen Ort, und wenn er sich gesetzt hat, kann man ihn zum Ausputzen von Compot gebrauchen.

Man kann auch diese Mehlspeise von anderen (eingesottenen) Früchten machen, als da sind Aprikosen, Pfirsichen, Johannesbeeren oder Himbeermarmelade. Es geschieht auf dieselbe Art wie oben von Aepfeln, wobei man noch 6 Stück fein gestoßene bittere Mandeln in die Mehlspeisenmasse rührt, ehe man den Schnee dazu giebt. Die wenigen bittern Mandeln geben den Fruchtmehlspeisen einen besondern, sehr angenehmen Geschmack, doch darf man nicht viel nehmen, damit sie nicht sehr vorschmecken.

Alle Fruchtmehlspeisen werden stets ohne Saucen gegeben.

341. Böhmische Omeletten. Man macht von 3 Loth (5 Dekagramm) Butter, 4 Loth (7 Dekagramm) feinem Mehl, $^3/_4$ Seidel (3 Deciliter) guter Milch, 1 Stück Zimmet und 3 Loth (5 Dekagramm) Citronen-Zucker eine Masse nach der Vorschrift Nr. 332. Wenn sie ausgekühlt ist, rührt man nach und nach 6 Eidotter, 6 Stück fein gestoßene bittere und

2 Loth (3 Dekagramm) länglich fein geschnittene süße Mandeln, 4 Loth (5 Dekagramm) rein gewaschene, ausgelesene kleine Rosinen und zuletzt den Schnee von 6 Eiern darunter. Indessen hat man aber schon von einer knappen Obertasse Milch, ein wenig Zucker und Salz, 2 Eßlöffeln feinem Mehl und 2 ganzen Eiern ungefähr 5 Stück Omeletten gebacken. Nun giebt man etwas von der Mehlspeisenmasse in eine gut ausgestrichene Form, legt ein Omelette darauf und so fort, bis die Masse und Omeletten verbraucht sind. Zuletzt macht man sie mit Masse zu und bäckt sie $^3/_4$ Stunden in Wasser nach Nr. 34, stürzt sie um, bestreut sie mit ein wenig Zucker und giebt eine Frucht- oder Weinsauce extra dazu.

Bei allen Mehlspeisen muß an jeder Form immer ein Finger breit fehlen, weil die Mehlspeisen während des Backens steigen und, wenn die Form zu voll ist, herauslaufen.

342. Omelettestrudel. Man bäckt von $^1/_2$ Seidel oder einer Obertasse guter Milch, 3 Eßlöffel voll feinem Mehl, etwas Zucker, Salz und 3 ganzen Eiern 9 Stück Omeletten. Das Mehl muß jedesmal erst fein und glatt gequirlt werden, ehe man die Eier dazu giebt, sonst wird es klumpig. Nun hat man 2 Loth (3 Dekagramm) fein geschnittene süße Mandeln und 8 Loth (14 Dekagramm) kleine Rosinen vorbereitet. Diese Omeletten werden aber nicht umgewendet, sondern, wenn sie auf einer Seite bis zum Wenden gebacken sind, streut man auf jedes einen Löffel voll von den Rosinen und Mandeln, welche unter einander gemischt sind, rollt es zusammen, legt es auf eine flache Schüssel und so fort bis alle 9 Stück fertig sind, wozu die Rosinen und Mandeln aufgehen müssen. Nun läßt man 3 Loth (5 Dekagramm) Butter in einem Casserol zergehen, rührt 3 Loth (5 Dekagramm) feines Mehl hinein und gießt nach und nach $^3/_4$ Seidel (halbe Kanne knapp oder 3 Deciliter) kochende Milch zu,

worin 3 Loth (5 Dekagramm) Zucker, der auf Citrone abgerieben ist, und ein Stück ganzer Zimmet mit gekocht haben. Wenn nun diese Masse gut abgebrannt ist, läßt man sie auskühlen und rührt 5 bis 6 Stück fein gestoßene bittere Mandeln dazu, hernach 5 Eidotter und zuletzt den Schnee von 5 Eiern. Den vierten Theil der Mehlspeisenmasse giebt man in eine gut ausgestrichene, mit Semmel ausgestreute Form und legt 3 Stück von den zusammengerollten Omeletten darauf, jedoch so, daß zwischen jeder ein wenig Raum bleibt; dann giebt man wieder etwas von der Masse darauf und legt wieder 3 Stück von den kleinen Strudeln darüber, aber so, daß sie über Kreuz zu liegen kommen; dann noch einmal so. Endlich streicht man das Letzte von der Masse recht glatt über die Strudeln, stellt die Form in die Röhre, in welcher das Wasser schon in einer größeren Form oder Pfanne kocht, und läßt sie ³/₄ Stunde im Wasser backen. Ist sie gut, stürzt man sie um wie die früheren, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Frucht- oder Weinsauce dazu.

343. Omelettestrudel auf einfache Art. Man hat 8 bis 10 Loth (14 bis 17 Dekagramm) kleine Rosinen rein gewaschen und ausgelesen, sowie 3 bis 4 Loth (5 bis 7 Dekagramm) süße Mandeln länglich recht fein geschnitten und unter einander gemischt. Nun quirlt man ³/₄ Seidel (halbe Kanne knapp, oder 3 Deciliter) gute kalte Milch mit 5 Eßlöffeln voll feinem Mehl, 1 Eßlöffel voll auf Citrone abgeriebenen gestoßenen Zucker, eine Messerspitze fein gestoßenen Zimmet und Salz recht glatt, giebt 5 ganze Eier dazu und quirlt sie recht gut unter einander. Nun giebt man ein wenig Butter in eine Omelettepfanne und gießt, wenn sie heiß ist, den zwölften Theil von der eingequirlten Masse darauf und läßt es 2 Minuten backen. Dann streut man einen Löffel voll von den Rosinen und Mandeln darauf und

rollt es zusammen. Indessen hat man eine Pfanne oder Casserol gut mit Butter ausgestrichen und mit Semmel ausgestreut. Nun läßt man das zusammengerollte Omelette hineinfallen und so 12 Stück neben einander, nicht über einander. Dann quirlt man einen Eßlöffel voll Mehl in $^1/_2$ Seidel oder einer Obertasse Milch glatt, giebt ein wenig Salz, Zucker und 2 ganze Eier dazu, quirlt es nun recht gut zusammen, gießt es über die Strudeln, stellt es in die Bratröhre und läßt es $^1/_2$ Stunde bei mäßigem Feuer backen. Beim Anrichten sticht man sie mit einer Omeletteschaufel aus der Pfanne und legt sie auf eine runde, etwas tiefe Schüssel mit Zucker bestreut kreuzweis über einander. Man kann, wenn man dies will, um den Rand Chaudeau gießen.

344. Weinstrudel. Man liest 6 Loth (10 Dekagramm) kleine Rosinen rein aus, wäscht und trocknet sie rein ab; dann hat man 4 Loth (7 Dekagramm) süße Mandeln, nachdem die Schale abgezogen, sehr fein länglich geschnitten. Indessen stellt man $^3/_4$ Seidel (halbe Kanne knapp, oder 3 Deciliter) gute Milch, nebst einem Stückchen ganzen Zimmet und 3 Loth (5 Dekagramm) Zucker, welchen man vorher auf $^1/_4$ Citrone abgerieben hat, zum Kochen, läßt in einem Casserol 3 Loth (5 Dekagramm) Butter zergehen, rührt 3 Loth (5 Dekagramm) feines Mehl hinein, gießt nun unter fortwährendem Rühren nach und nach die kochende Milch zu und läßt es gut ausquellen, was man „auf dem Feuer abbrennen" heißt. Dann läßt man diese Masse auskühlen und bäckt indessen die Strudeln. Man kocht einen dicken Chaudeau von $^1/_2$ Seidel ($^1/_4$ Kanne oder 2 Deciliter) weißem Wein, 5 Loth (8 Dekagramm) Zucker, 1 Stückchen ganzem Zimmet und 5 Eidottern. Dieses quirlt man zusammen gut unter einander, stellt dann den Topf in kochendes Wasser und während das Wasser immer fort kocht, quirlt man den

Chaudeau recht schaumig und dick, bis der Quirl darin steht. Dann nimmt man den Topf aus dem Wasser, stellt ihn zurück, damit er nicht zu heiß steht, sucht das Stückchen Zimmet heraus und schüttet die kleinen Rosinen und Mandeln hinein. Nun quirlt man 3 Eßlöffel voll Mehl in $^1/_4$ Seidel ($^1/_8$ Kanne oder 1 Deciliter) kalter Milch glatt, giebt etwas Zucker und Salz, sowie 3 ganze Eier dazu, stellt eine Omelettepfanne auf den heißen Herd, giebt ein wenig Butter hinein und gießt, wenn sie heiß ist, den sechsten Theil von der gequirlten Masse darauf und läßt sie breit laufen. Wenn es ziemlich trocken ist, giebt man den sechsten Theil von dem Chaudeau mit den Rosinen darauf, nimmt die Omeletteschaufel und schlägt das Omelette von allen 4 Seiten über den Chaudeau, so daß er ganz bedeckt ist und das Omelette oder der Strudel viereckig aussieht. Mit Hülfe der Omeletteschaufel legt man es auf einen flachen Teller, bis alle 6 Stück fertig sind. Nun rührt man in die ausgekühlte Mehlspeisenmasse 6 Stück fein gestoßene bittere Mandeln und nach und nach noch 5 Eidotter, zuletzt den Schnee von den 5 Eiern; giebt den dritten Theil von dieser Masse in eine gut ausgestrichene Form und legt 3 Stück von den Weinstrudeln darauf. Dann giebt man mit einem Löffel wieder etwas von der Masse darauf, legt die anderen 3 Stück darüber und bedeckt sie ganz mit der noch übrigen Masse. Die Form stellt man in die Bratröhre in kochendes Wasser, läßt sie $^3/_4$ Stunde backen, stürzt sie um, bestreut sie mit Zucker und giebt sie ohne Sauce.

Anmerkung. Man kann auch statt des Chaudeau Quark nehmen, die Rosinen und Mandeln nebst etwas gestoßenem Zucker und Salz darunter mischen und in den Quark vorher 2 Eidotter oder eine Messerspitze Safran rühren (in einem Suppenteller). Dann ganz damit verfahren wie bei dem Weinstrudel und als Quarkstrudel geben.

Auch ein Kartoffelstrudel ist nicht zu verachten. Man reibt 10 Loth (17 Dekagramm) kalte gekochte Kartoffeln wie zu Klößen, wirkt 1/4 Pfund (14 Dekagramm) feines Mehl, 1 ganzes Ei, etwas Salz gut zusammen und treibt es auf einem mit Mehl bestreuten Bret oval fingerstark aus. Nun hat man 10 bis 12 Loth (17 bis 21 Dekagramm) frischen Quark, 2 Eidotter, 3 Loth (5 Dekagramm) Zucker nebst etwas gestoßenem Zimmet und Salz darunter gemischt und auf den ausgetriebenen Teig gestrichen; dann 4 Loth (7 Dekagramm) Sultanrosinen oder auch nur kleine Rosinen darüber gestreut, zusammengerollt, eine Serviette in kaltes Wasser getaucht, diese gut wieder ausgewunden, den Kartoffelstrudel darauf gelegt, die Serviette zugebunden und in einen Topf kochendes Wasser gehängt, wie bei Nr. 325. Nach halbstündigem Kochen wird der Strudel herausgenommen, ablaufen gelassen, in eine Assiette angerichtet, die Serviette abgenommen, mit geriebener Semmel bestreut und mit brauner Butter begossen.

345. Mehlspeise von Bisquit. In eine tiefe Schüssel oder Napf werden 8 Eidotter geschlagen und mit 6 Loth (10 Dekagramm) fein gestoßenem Citronenzucker 1/4 Stunde zu einem starken Schaum gerührt, dann nach und nach 2 Eßlöffel voll Kartoffelmehl oder 4 Eßlöffel anderes feines Mehl dazu gerührt, zuletzt der Schnee von 6 Eiern darunter gezogen und in einer gut ausgestrichenen Form bei mäßiger Hitze 25 Minuten in der Bratröhre gebacken. Man kann sie auch in Wasser gar machen wie die anderen Mehlspeisen, wobei sie indeß 35 Minuten Zeit brauchen, und eine Frucht- oder Rothweinsauce dazu geben.

346. Souflé von Citronen. Eine Obertasse oder 1/2 Seidel (1/4 Kanne oder 2 Deciliter) gute kalte Milch, ein

Eßlöffel voll feines Mehl und 4 Loth (7 Dekagramm) auf ½ Citrone abgeriebener Zucker werden zusammen recht glatt gequirlt, dann 6 Eidotter und der Saft von der Citrone ebenfalls dazu gequirlt, das Weiße von den 6 Eiern zu Schnee geschlagen, dieser mit der Schneeruthe darunter gezogen und in einer gut ausgestrichenen Form 15 bis 20 Minuten gebacken. Beim Anrichten wird die Form auf eine flache Schüssel gestellt, so hoch als die Form ist eine Serviette darum gelegt, die Mehlspeise mit Citronenzucker bestreut und ohne Sauce auf die Tafel gegeben. Man kann diese Mehlspeise auch in einer tiefen, gut ausgestrichenen Porzellanassiette backen. Die Zeit zu ihr muß gut berechnet werden, damit sie nicht früher fertig wird, weil sie sonst zusammenfällt; die Röhre muß heiß sein, damit die Mehlspeise schnell steigt, wenn sie hineinkommt.

347. **Omelettesouflé.** Man quirlt in einer Obertasse mit guter kalter Milch einen Eßlöffel voll feines Mehl recht glatt, nebst einem Eßlöffel voll fein gestoßenen Zucker und ein wenig Salz und quirlt noch 5 Eidotter hinzu. Zuletzt schlägt man von dem Eiweiß Schnee und rührt diesen mit der Schneeruthe auch darunter. Dann läßt man in einer Omelettepfanne 1 Loth (17 Gramm) Butter bis zum Steigen kommen — nicht braun werden —, giebt mit einem großen Löffel den vierten Theil der Omelettemasse darauf, läßt es, so breit die Pfanne ist, herumlaufen und 2 Minuten backen. Dann schüttet man das Omelette auf einen flachen Teller, giebt wieder etwas Butter in die Pfanne, stürzt dasselbe von dem Teller auf die Pfanne und läßt es auf der andern Seite schön hellbraun backen. Hierauf rollt man es locker zusammen, legt es mit der Omeletteschaufel auf die dazu bestimmte Schüssel, schlägt es oben und unten ein wenig ein und sobald alle fertig sind, streut man Citronenzucker darüber

und giebt sie sogleich auf die Tafel. Man kann sie auch, wenn man sie umgewendet hat, mit eingesottenen Früchten füllen, von allen vier Seiten viereckig zusammenschlagen und auf der glatten Seite nur mit einfachem Zucker bestreuen; oder auch nicht füllen, messerrückendick mit Zucker bestreuen, auf jedes Omelette einen Eßlöffel voll Rum gießen, anzünden und auf die Tafel geben.

348. Omelette au Confiture. Ehe man anfängt das Omelette zu backen, legt man einen eisernen Haken ins Feuer, welcher etwas länger ist als die gewöhnlichen Haken, womit man die Stähle aus dem Feuer nimmt, damit er indessen recht glühend wird. Dann schlägt man 3 ganze Eier in ein Töpfchen, giebt eine Messerspitze Zucker und Salz dazu und quirlt es recht schaumig. Indessen läßt man ein wenig Butter in der Omelettepfanne recht heiß, aber nicht braun werden, schüttet die zerquirlten Eier darauf, läßt sie in der Pfanne breit herumlaufen, hebt an der Seite mit einer Omeletteschaufel das Omelette etwas in die Höhe und läßt das Weiche von oben darunter laufen. Dann legt man in die Mitte ½ Eßlöffel voll eingesottene Früchte, Johannesbeer=, Aprikosen= oder Himbeermarmelade, schlägt die eine Seite des Omelettes mit der Omeletteschaufel darüber, hierauf die andere und unten und oben so, daß das Omelette viereckig wird. Dann fährt man mit der Schaufel darunter und wendet es um, damit die glatte Seite nach oben kommt, läßt es von der Pfanne behutsam auf einen Teller fallen und bestreut es messerrückendick mit feinem Zucker. Nun nimmt man den glühenden Haken aus dem Feuer, klopft die Asche davon ab und fährt ungefähr viermal schnell damit etwas schräg über das Omelette; dann dreht man den Teller auf die andere Seite und fährt noch viermal über Kreuz darüber, so daß sich kleine schräge Carreau's bilden und sie wie

glacirt aussehen. Der Zucker muß wenig brennen und das Ganze sehr schnell geschehen. Wie bei vielen Speisen, so thut auch hier die Uebung, wenn sie gelingen sollen, die Hauptsache dabei.

349. **Gewöhnliche Omeletten oder Eierkuchen.** Man quirlt 1 Eßlöffel voll feines Mehl in ½ Obertasse guter kalter Milch nebst ein wenig Salz und Zucker recht glatt und giebt 2 ganze Eier dazu; läßt eine Omelettepfanne heiß werden, giebt ungefähr 1 Loth (17 Gramm) Butter darauf und läßt sie zergehen. Dann gießt man die Omelettemasse darauf, läßt sie in der Pfanne breit laufen und 3 bis 4 Minuten backen, schüttelt aber immer die Pfanne ein wenig, damit es nicht anhängt. Dann schiebt man es von der Pfanne auf einen flachen Teller herunter, giebt wieder etwas Butter in die Pfanne, stürzt das Omelette von dem Teller darauf und läßt es auf der andern Seite backen bis es schön hellbraun ist; dann zusammengerollt, oben und unten ein wenig eingeschlagen, auf einen Teller gelegt, mit Zucker und Zimmet bestreut und zur Tafel gegeben. Als Eierkuchen läßt man es breit, legt es auf einen Teller, schlägt rund herum den Rand ein wenig ein und giebt Stauden- oder Rapünzchensalat dazu. Bei Eierkuchen kann man auch statt des Mehls geriebene Semmel nehmen; — für 6 Personen 6 Stück.

350. **Omelettes mit Schinken.** Man quirlt 3 ganze Eier mit einer Prise Salz recht schaumig, läßt in einer Omelettepfanne etwas Butter zergehen, schüttet die Eier darauf und läßt es in der Pfanne breit laufen. Wenn es ziemlich trocken ist, streut man 2 Löffel voll gewiegten Schinken darauf, schiebt an der Seite noch ein wenig Butter darunter und läßt es unter fortwährendem Schütteln noch 2 Minuten

backen; dann zusammengerollt und stets ohne Zucker zu Salat oder auch nur apart gegeben.

351. Omelettes mit Sardellen. Diese Omeletten werden ebenso behandelt wie Nr. 350, anstatt des Schinkens nimmt man hier 1 Eßlöffel voll feingewiegte Sardellen.

Bei Omelettes au fines herbes nimmt man 1/2 Eßlöffel voll fines herbes, auch nur feingewiegte grüne Petersilie und Schnittlauch zu gleichen Theilen. (Siehe erste Abtheilung Nr. 15.)

352. Mehlschmarren. 1/2 Seidel (1/4 Kanne oder 2 Deciliter) gute kalte Milch wird mit 3 Eßlöffeln voll feinem Mehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz recht glatt gequirlt, dann 3 ganze Eier dazu gegeben und wieder gut gequirlt. Indessen läßt man in einer Form oder kleinen Bratpfanne 4 Loth (7 Dekagramm) Butter bis zum Steigen kommen, schüttet die gequirlte Masse hinein und stellt sie in die heiße Bratröhre. Nach 5 bis 6 Minuten wird sie in die Höhe gestiegen und braun sein. Dann sticht man mit der Omeletteschaufel große Stücken davon ab, die man so wendet, daß das Weiße immer nach oben kommt. Nun läßt man es wieder schön hellbraun werden, so daß das Ganze in höchstens 15 Minuten fertig ist. Dann richtet man den Schmarren auf einer nicht zu tiefen Schüssel, die Stücken wie zu einem Berg übereinander gehäuft, an, bestreut ihn mit Citronen- oder Vanillezucker und giebt ihn zur Tafel. Man kann eine Frucht- oder Weinsauce dazu geben. Dieses Recept ist für 3 Personen.

353. Arme Ritter. Man schneidet 12 Stück fingerstarke Semmelscheiben, begießt sie mit 1/2 Seidel (1/4 Kanne oder 2 Deciliter) guter Milch oder Wein, läßt sie 10 Minu-

ten weichen, panirt sie recht behutsam in geschlagenen Eiern und Semmel und bäckt sie in gutem Butterschmalz auf beiden Seiten schön hellbraun aus. Wie alle in Schmalz ausgebackenen Mehlspeisen, legt man sie, wenn sie aus dem Schmalz herausgenommen werden, auf Löschpapier, damit das Schmalz nicht zu sehr vorschmeckt. Beim Anrichten legt man sie auf eine flache Schüssel, bestreut sie mit Zucker und Zimmet oder mit Citronenzucker und giebt eine Frucht- oder Weinsauce dazu.

354. **Mehlspeise von Kirschen.** Man läßt 4 Loth (7 Dekagramm) Butter in einem Casserol zergehen, rührt 5 Loth (8 Dekagramm) feines Mehl hinein und gießt nach und nach 3/4 Seidel (1/2 Kanne knapp oder 3 Deciliter) kochende Milch, worin ein Stückchen ganzer Zimmet, wie 4 Loth (7 Dekagramm) auf Citrone abgeriebener Zucker mit gekocht hat, unter fortwährendem Rühren dazu. Ist es ausgekühlt, so rührt man nach und nach 6 Eidotter und 6 Stück feingestoßene bittere Mandeln und zuletzt den Schnee von 5 Eiern hinzu. Indessen hat man von einem Suppenteller voll Kirschen ohne Stiele die Kerne herausgemacht, mit 2 Loth (3 Dekagramm) gestoßenem Zucker untermischt und auf ein Sieb geschüttet, damit der Saft davon abläuft. Nun hat man eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form; in diese giebt man den dritten Theil von der Mehlspeisenmasse hinein, die Hälfte von den Kirschen darauf, wieder Masse darüber, dann die andere Hälfte Kirschen und zuletzt das Letzte von der Mehlspeisenmasse gut darüber gestrichen. Die Form wird nun in die Röhre in kochendes Wasser gestellt, in diesem 3/4 Stunden gebacken, 5 Minuten vor dem Anrichten herausgestellt, dann umgestürzt, mit Zucker bestreut und ohne Sauce gegeben.

Anmerkung. Das Umstürzen muß bei Fruchtmehl-

speisen besonders vorsichtig geschehen, damit sie nicht auseinanderfallen. Deßhalb muß man auch den Saft ablaufen und sie 5 Minuten auf dem Tische stehen lassen, ehe man sie umstürzt.

355. Mehlspeise von frischen Pflaumen. Man hat einen Suppenteller voll frische Pflaumen, giebt sie in eine tiefe Schüssel, schüttet so viel kochendes Wasser darüber, daß es über die Pflaumen weggeht und deckt sie, jedoch nicht länger als 2 Minuten, zu, damit sie aufspringen. Die blaue Schale schält man davon ab, schneidet sie durch, nimmt den Kern heraus, mischt 3 Loth (5 Dekagramm) gestoßenen Zucker darunter und schüttet sie, ehe man sie in die Mehlspeise giebt, auf ein Sieb, um den Saft davon ablaufen zu lassen. Den Saft kann man abkochen und zu Fruchtsaucen oder Compot verbrauchen. Nun macht man die Mehlspeisenmasse wie bei Nr. 354 und verfährt so damit wie bei den Kirschen.

356. Mehlspeise von Gries. Man läßt in einem Casserol 2 Seidel (1 Kanne oder 7 Deciliter) gute Milch mit 4 Loth (7 Dekagramm) auf Citrone abgeriebenem Zucker und ein Stück Vanille oder ganzen Zimmet bis zum Kochen kommen. Dann rührt man 10 Loth (17 Dekagramm) groben Gries, nebst 2 Loth (3 Dekagramm) frischer Butter hinein und läßt ihn unter stetem Rühren langsam 10 Minuten ausquellen. Wenn er kalt ist, rührt man 6 Stück feingestoßene bittere Mandeln, so wie nach und nach 6 Eidotter, zuletzt den Schnee von den 6 Eiern dazu und bäckt es in einer gut ausgestrichenen Form ½ Stunde (in Wasser ¾ Stunde). Mit einer Wein-, Frucht- oder Vanillensauce gegeben.

357. **Mehlspeise von Reis.** Man kocht in viel Wasser nur 1 Minute ½ Pfund (¼ Kilogramm) rundkörnigen Reis, schüttet ihn dann auf ein Sieb oder Durchschlag, gießt noch etwas kaltes Wasser darüber und läßt ihn gut ablaufen. Indessen läßt man in einem Casserol 2 Seidel (1 Kanne oder 7 Deciliter) gute Milch mit 4 Loth (7 Dekagramm) auf Citrone abgeriebenem Zucker, 1 Stückchen Vanille oder ganzen Zimmet bis zum Kochen kommen; schüttet den Reis hinein, rührt ihn um und giebt 2 bis 3 Loth (3 bis 5 Dekagramm) frische Butter dazu; läßt ihn langsam von der Seite 20 Minuten fortkochen, ohne darin zu rühren, dann stellt man ihn kalt. Ist er ausgekühlt, so rührt man 6 Stück feingestoßene bittere Mandeln, dann nach und nach 6 Eidotter, zuletzt den Schnee von den 6 Eiern dazu, bäckt sie in einer gut ausgestrichenen Form in Wasser ¾ Stunde, oder auch nur in der Röhre ½ Stunde ohne Wasser, und giebt eine Wein- oder Vanillensauce dazu.

358. **Mehlspeise von Kartoffeln.** Man rührt 8 Eidotter mit 6 Loth (10 Dekagramm) feingestoßenem Zucker, welcher vorher auf Citrone abgerieben sein kann, ¼ Stunde zu einem dicken Schaum; giebt 4 Loth (7 Dekagramm) feingestoßene süße Mandeln, worunter 6 Stück bittere sein können, dann 16 Loth (28 Dekagramm) feingeriebene Kartoffeln und zuletzt den Schnee von 6 Eiern dazu. Hierauf wird es in einer gut ausgestrichenen Form ½ Stunde gebacken und eine Frucht- oder Weinsauce dazu gegeben.

359. **Mehlspeise von Schwarzbrod.** Man schneidet Schwarzbrod in dünne Scheiben, läßt es auf einem Blech in der Bratröhre braun werden und recht hart abtrocknen. Fein gestoßen wird es zu Mehlspeisen oder Brodtorten verbraucht Ein Seidel guter frischer Schmetten (Sahne oder

Rahm) wird mit 6 Loth (10 Dekagramm) Zucker bis zum Kochen gebracht, dann 6 Loth (10 Dekagramm) von dem gestoßenen Brod dazugerührt und 10 Minuten unter öfterem Umrühren ausquellen gelassen. Ist es überkühlt, so rührt man nach und nach 6 Eidotter, 2 Loth (3 Dekagramm) feingeriebene Chocolade, etwas sehr feingewiegte Citronenschale, ein wenig feingestoßenen Zimmet und einige Nelken recht gut untereinander und zieht zuletzt den Schnee von 6 Eiern darunter. Endlich wird es in einer gut ausgestrichenen Form 1/2 Stunde (in Wasser 3/4 Stunde) gebacken, dann umgestürzt, mit Zucker bestreut und eine Vanillensauce dazu gegeben. Man kann auch statt des Schmettens Wasser mit 4 Loth (7 Dekagramm) guter Butter dazu nehmen, die Mehlspeise wird dann aber etwas dunkler aussehen.

360. **Aepfelscheiben mit Schnee.** Man schält ungefähr 8 Stück große Aepfel, schneidet sie in fingerstarke Scheiben, macht behutsam die Kernhäuser heraus, legt sie auf eine flache Schüssel, begießt sie mit etwas Arac oder Rum und bestreut sie mit Zucker. Dann hat man von Eiweiß halbgeschlagenen Schnee, sticht die Scheiben an einen hölzernen Speiler oder eine zweizinkige Gabel und taucht sie auf beiden Seiten in den Schnee. Auf einem Teller mischt man fein gestoßenen Zucker und feines Mehl zu gleichen Theilen unter einander, wendet die Aepfelscheiben darin um, damit sie ganz eingehüllt sind, und läßt 4 bis 6 Stück, eine nach der andern, in das heiße Butterschmalz fallen. Nachdem sie 4 Minuten auf beiden Seiten gelbbraun abgebacken sind, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf Löschpapier gelegt, damit das Schmalz gut abläuft, dann warm auf einer Schüssel nach eigenem Geschmack angerichtet, mit Zucker und Zimmet oder mit Citronenzucker bestreut und nun so oder mit einer Weinsauce zur Tafel gegeben.

361. **Schneebälle.** Man läßt $1/2$ Seidel ($1/4$ Kanne oder 2 Deciliter) gute Milch, 2 Loth (3 Dekagramm) Butter, 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker und ein Stückchen ganzen Zimmet kochen. Sobald es stark kocht, schüttet man 10 Loth (17 Dekagramm) feines trocknes Mehl auf einmal hinein, rührt es schnell um und arbeitet es auf dem heißen Herde so lange mit dem Rührlöffel durch, bis es ganz glatt aussieht. Nachdem es kalt gestellt und vollkommen erkaltet ist, rührt man nach und nach 3 Eidotter und 4 ganze Eier dazu. Indessen hat man in einem kupfernen oder anderen festen Casserol ungefähr 4 Seidel Butterschmalz heiß werden lassen. Mit einem Kaffeelöffel sticht man kleine runde Kugeln von dem Teige ab und läßt 6 Stück davon auf einmal in das heiße Schmalz fallen. Unter immerwährendem Schütteln läßt man sie hierauf 6 bis 8 Minuten hellbraun backen, bis sie aufgesprungen und groß geworden sind. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Schüssel auf Löschpapier, richtet sie auf einer flachen Schüssel übereinander wie einen Berg an, bestreut sie mit Zucker und giebt extra eine Rothwein- oder Fruchtsauce dazu.

362. **Pfannkuchen oder Krapfen.** Man hält in einem Geschirr 20 Loth (35 Dekagramm) feines durchgesiebtes Mehl bereit; desgleichen 1 Loth (17 Gramm) frische, in $1/2$ Obertasse lauwarmer Milch und einer Messerspitze Zucker aufgelöste Hefen. $1/2$ Obertasse warme Milch nebst 1 Kaffeelöffel voll klarer Zucker wird in der Mitte in das Mehl gerührt, dann die Hefen dazu gegeben und locker ein kleines Hefenstück eingerührt, die Schüssel mit einem Tuche überdeckt und 20 Minuten, längstens $1/2$ Stunde stehen gelassen, bis es ausgegangen ist. Dann gießt man, gut unter einander gequirlt, $1/2$ Seidel ($1/4$ Kanne sächs. Maß oder 2 Deciliter) warme Milch, 1 Loth (17 Gramm) Citronenzucker,

5 Loth (8 Dekagramm) zerlassene Butter, 4 Eidotter, 1 Theelöffel voll Salz an der Seite zu dem Hefenstück, setzt auch ein wenig Muskatnuß oder Blüthen dazu und schlägt dieses zusammen zu einem lockern Teig, den man, mit einem Tuche überdeckt, 1 oder $1\frac{1}{2}$ Stunden gehen läßt, dann auf ein Nudelbret schüttet, etwas durchwirkt, fingerstark austreibt und mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen Pflaumenmus, oder Johannisbeeren=, Aprikosen=, oder Himbeermarmelade um den Rand herum giebt. Hierauf überschlägt man den Teig, sticht mit einem Ausstecher oder Glas runde Pfannkuchen aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, läßt sie noch etwas gehen und bäckt sie, jedoch nicht mehr als 5 bis 6 Stück auf einmal, in heißem Schmalz zugedeckt 6 Minuten. Endlich werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in eine Schüssel auf Löschpapier gelegt, bis alle fertig sind, mit Zucker bestreut und lauwarm angerichtet. Wenn sie gut gerathen sind, müssen sie schön braun sein und in der Mitte ein weißes Rändchen haben.

Zu allen Hefenbäckereien muß man erst ein Hefenstück machen, es ist viel sicherer und man braucht viel weniger Hefen.

363. Dampfnudeln. In einer Schüssel wird 1 Pfund ($\frac{1}{2}$ Kilogramm) feines durchgesiebtes Mehl bereit gehalten; 1 Loth (17 Gramm) frische Hefen in $\frac{1}{2}$ Obertasse lauer Milch aufgelöst und ein Hefenstück gemacht, wie ich bei Nr. 362 angegeben habe. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde, wenn es ausgegangen ist, $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{4}$ Kanne sächs. Maß oder 2 Deciliter) lauwarme Milch, 8 Loth (14 Dekagramm) zerlassene Butter, 4 Eidotter, 1 Loth (17 Gramm) auf Citrone abgeriebener Zucker, ein wenig Salz und Muskatnuß dazu gegeben und mit dem Rührlöffel $\frac{1}{4}$ Stunde gut durchgearbeitet, bis der Teig recht fein und locker ist, den man mit einem Tuche

überdeckt und 1½ bis 2 Stunden gehen läßt. Ist der Teig gegangen und nun noch einmal so viel daraus geworden, so bestreut man ein Nudelbret mit ein wenig Mehl, schüttet den Teig darauf, wirkt ihn durch, treibt ihn mit dem Nudelholz 2 Finger stark aus, sticht mit einem Weinglas oder Ausstecher kleine Stückchen davon ab, formirt sie mit der Hand und sehr wenig Mehl länglich und legt sie in eine Form, welche man vorher fingerstark mit roher Butter ausgestrichen hat, dicht neben einander, bis der Boden ganz bedeckt ist. Hierauf werden sie mit einem Tuche überdeckt an einen Ort gestellt, wo sie ruhig stehen können, und noch ½ Stunde gehen gelassen, bis die Form ziemlich voll ist. Dann hat man ein Casserol, welches etwas breiter und tiefer ist als die Form, giebt 2 Finger hoch Wasser hinein und läßt es kochen. Sind nun die Dampfnudeln genug gegangen, so setzt man sie sehr behutsam und vorsichtig in das kochende Wasser, deckt das Casserol fest zu und läßt sie bei gleichmäßigem Feuer 10 Minuten in dem Dampfe backen, wobei jedoch das Wasser nicht aus dem Kochen kommen darf. Wird dann der Deckel abgehoben, so werden sie hoch über die Form gestiegen sein. Letztere greift man nun mit einem Tuche an, hebt sie vorsichtig heraus und stellt sie sogleich in die heiße Bratröhre, in welcher sie 5 bis 6 Minuten stehen müssen, während welcher Zeit die Form einmal gedreht wird, damit sie eine gleichmäßig schöne hellbraune Farbe bekommen. Dann werden sie umgestürzt, zerpflückt auf einer flachen Schlüssel angerichtet, mit Zucker bestreut und extra eine Vanillensauce dazu gegeben.

Man kann auch, wenn man sie aus dem Casserol nimmt, ½ Seidel oder eine Obertasse süßen Himbeersaft darüber gießen, sie sogleich in die heiße Röhre stellen, nach 6 bis 8 Minuten herausnehmen, einige Minuten auf dem Tische stehen lassen, dann umstürzen, mit Zucker bestreuen und

ohne Sauce geben. Es thut auch nichts, wenn sie früher fertig sind, ehe man sie anrichten kann, selbst wenn sie schon kalt sein sollten. In diesem Falle stellt man sie einige Minuten vor dem Anrichten mit der Form wieder in kochendes Wasser, deckt das Casserol zu und läßt sie 2 bis 3 Minuten recht kochen, so werden sie wieder warm und locker werden.

364. Zweite Art Dampfnudeln. Der Teig wird behandelt wie oben bei Nr. 363 angegeben ist. Sind die Dampfnudeln formirt, so legt man sie auf ein mit Mehl bestreutes Tuch oder Bret, deckt sie mit einem Tuche zu und läßt sie noch $^1/_2$ Stunde gehen. Dann hat man in einem Casserol 2 Seidel (1 Kanne oder 7 Deciliter) guten Schmetten (Rahm oder Sahne), 1 Loth (17 Gramm) Zucker und ein Stückchen Vanille. Sobald es nun recht kocht, setzt man die Dampfnudeln neben einander in den kochenden Schmetten, deckt das Casserol fest zu und läßt sie bei gleichmäßigem Feuer 10 Minuten dämpfen. Mit einer Omeletteschaufel nimmt man sie dann einzeln heraus, richtet sie auf einer tiefen Schüssel an und gießt eine Vanillen- oder Chocoladensauce darüber. Diese Art ist viel schwieriger als die erstere, weil sie, sowie sie fertig sind, sogleich auf die Tafel kommen müssen, wenn sie gut sein sollen; man muß also die Zeit gut berechnen können.

365. Böhmische Talken. Man macht von 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogramm) feinem Mehl, nachdem man das Hefenstück gemacht hat (wie ich bei Nr. 362 angegeben habe), 4 Loth (7 Dekagramm) Butter, 2 Eidottern, 1 Loth (17 Gramm) Zucker, ein wenig Muskatnuß, etwas Salz und $^1/_2$ Seidel ($^1/_4$ Kanne oder 2 Deciliter) guter Milch einen Teig. Nachdem man ihn $^1/_4$ Stunde gut durchgearbeitet hat, deckt man

ihn mit einem Tuche zu und läßt ihn 1 oder 1½ Stunde gehen. Ist er genug gegangen, so bestreut man ein Bret mit ein wenig Mehl, wirkt den Teig durch, treibt ihn fingerstark aus, sticht mit einem Wasserglas oder Ausstecher kleine runde Kuchen davon ab, legt diese auf ein mit ein wenig Mehl bestreutes Bret und läßt sie noch 20 Minuten gehen. Dann bestreicht man ein Blech mit zerlassener Butter oder Butterschmalz, legt sie neben einander auf dasselbe, jedoch so, daß zwischen jedem ein Finger breit Platz bleibt, stellt sie in die heiße Röhre und läßt sie 10 Minuten backen. Dann wendet man sie um, läßt sie noch 5 Minuten backen, legt sie auf eine flache Schüssel, bestreicht sie mit brauner Butter und bestreut sie mit Zimmet und Zucker; oder mit Pflaumenmus, geriebenem Käse und kleinen Rosinen; auch Quark, auf welchen man Butter tropfen läßt, oder Sirup, mit geriebenem Pfefferkuchen und kleinen Rosinen bestreut, kann man nach Geschmack dazu verwenden.

366. Gegossene Talken. Zu gegossenen Talken muß man eine Form von verzinntem Kupfer oder Blech haben, in welcher 6 oder 9 kleine runde Vertiefungen oder Förmchen befindlich sind. Nun nimmt man 1 Seidel (½ Kanne oder 4 Deciliter) Schmetten (Sahne) oder gute Milch (nimmt man nur Milch, muß man 1 Loth [17 Gramm] zerlassene Butter dazu nehmen), 20 Loth (35 Dekagramm) Mehl, 1 Loth (17 Gramm) aufgelöste Hefen, 2 Loth (3 Dekagramm) Citronenzucker, 1 Kaffeelöffel voll Salz und 1 oder 2 ganze Eier. Dieses zusammen quirlt man in einem Topfe in welchen reichlich 6 Seidel (2 Liter) hineingehen, recht gut und fein durch einander, deckt den Topf zu, stellt ihn an einen nur wenig warmen Ort und läßt den Teig gehen, bis der Topf voll ist. Dann streicht man die Förmchen mit einem Federpinsel mit zerlassener Butter aus und giebt in

jedes einen knappen Eßlöffel voll von dem Teig, so daß die Förmchen nur gerade voll sind, aber nichts darüber herunterläuft, stellt sie in die heiße Röhre, läßt sie 4 Minuten backen, wendet sie nachher um und läßt sie noch 2 Minuten backen, worauf sie auf eine Schüssel geschüttet und die Förmchen jedesmal wieder ausgestrichen werden und so fort gebacken, bis der Teig verbraucht ist, von welchem etwa 36 Stück werden. Sind nun alle gebacken, so bestreicht man sie mit zerlassener Butter und bestreut sie mit Citronen-, Orangen oder Vanillenzucker, oder mit verschiedenen Früchten, Quark und kleinen Rosinen, oder geriebenem Käse und kleinen Rosinen, auch Pflaumenmus, worauf man sie so lauwarm geschmackvoll auf einer flachen Schüssel anrichtet und als Mehlspeise giebt. Zu diesen gegossenen Talken kann man auch statt Weizenmehl Gerstenausschlagmehl nehmen.

367. **Milchnocken.** Man rührt 6 Loth (10 Dekagramm) gute Butter zu Schaum, dann nach und nach 2 ganze Eier und ein Dotter dazu, ein wenig Salz und 4 Loth (7 Dekagramm) feines Mehl, läßt 6 Seidel oder 3 Kannen (2 Liter) Wasser mit etwas Salz bis zum Kochen kommen, und daneben in einem breiten Casserol 1½ Seidel oder ¾ Kanne (5 Deciliter) Schmetten oder Rahmen (Sahne) mit etwas Zucker und einem kleinem Stückchen Vanille kochen. Dann sticht man mit einem Eßlöffel, welchen man jedes mal zuvor in das kochende Wasser eingetaucht hat, 16 Stück Nocken von der Masse ab, und legt sie in das kochende Wasser, läßt sie 4 Minuten kochen, nimmt sie dann einzeln mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie sogleich in den kochenden Schmetten (Rahmen), deckt sie zu und läßt sie noch 10 Minuten kochen. Dann nimmt man den Deckel ab, und stellt sie noch einige Minuten in die heiße Bratröhre, damit sie gelb überlaufen, dann mit einem Löffel einzeln auf eine

breite Schüssel angerichtet, mit gestoßenem Zucker und Zimmet oder mit Vanillenzucker bestreut und auf die Tafel gegeben. Man kann sie auch zugleich in Milch einkochen. Da muß man aber so viel Milch nehmen, wie oben Wasser angegeben ist, läßt sie darinnen 1/4 Stunde bis 20 Minuten kochen, legt sie dann einzeln in eine tiefe Assiette, quirlt in 1/2 Obertasse Milch 1/2 Eßlöffel feines Mehl und zwei Eidotter, und rührt es zu der kochenden Milch, aus welcher man die Nocken genommen hat. So wie sie wieder kocht, gießt man diese dickliche Sauce durch ein Sieb über die Nocken und giebt sie auf die Tafel, Zucker setzt man nach Geschmack zu.

368. **Nudeln in Milch.** Man macht von 3 ganzen Eiern und ungefähr 18 Loth (31 Dekagramm) feinem Mehl einen festen Teig. Nachdem man ihn gut durchwirkt hat, theilt man denselben in 6 Theile und wirkt jedes Theil noch zu einem runden Brödchen, bestreut dann das Bret ganz dünn mit wenig Mehl, und treibt diese Brödchen eins nach dem andern zu kleinen messerrücken-starken Kuchen aus, die übrigen deckt man einstweilen zu, damit der Teig oben nicht trocken wird. Den ausgetriebenen legt man auf eine Serviette, bis man alle so ausgetrieben hat; dann läßt man sie etwas übertrocknen. Ist dieses geschehen, so nimmt man den zuerst ausgetriebenen (weil der zuerst trocken wird) und schneidet ihn in der Mitte durch, dann beide Theile in 2 fingerbreite Streifen, legt einige davon übereinander und schneidet recht egale Nudeln davon, eben so stark als der Teig ausgetrieben ist, damit sie mehr rund als breit ausfallen. Dann streut man sie auf eine Serviette und scheidet die übrigen.

3/4 Stunde vor dem Anrichten stellt man 4 Seidel oder 2 Kannen (1 1/4 Liter) gute Milch zum Kochen mit etwas Zucker. Wenn nun die Milch kocht, rührt man mit einem Rührlöffel in der kochenden Milch, indem man mit der andern Hand

die trockenen Nudeln in die kochende Milch streut. Wenn alle eingekocht sind, so rührt man sie manchmal um, damit sie sich nicht am Boden anhängen. Sobald sie wieder kochen, zieht man sie etwas zurück und läßt sie dick einkochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man ½ Eßlöffel Salz darunter, richtet sie in eine tiefe Assiette an, und bestreut sie dick mit Zucker und Zimmet.

369. **Kartoffelauflauf.** Man schält 6 Stück mittelgroße, egale Kartoffeln, stellt sie zum Kochen, und wenn sie zu kochen anfangen, gießt man das Wasser schnell davon ab, und sogleich wieder kochendes Wasser darauf, und läßt sie weich kochen. Sobald sie gut sind, wird das Wasser davon abgegossen, und die Kartoffeln durch ein Haarsieb gestrichen. Dann rührt man ¼ Pfund (14 Dekagramm) gute frische Butter zu Schaum, und nach und nach 6 Eidotter dazu, und einen Kaffeelöffel Salz, zuletzt denn von 6 Eiweiß. Dann streicht man eine Form etwas dick mit frischer Butter aus, und nachdem man sie mit geriebener Semmel ausgestreut hat, bestreut man den Boden der Form mit geriebenem Parmesankäse. Die Auflauf-Masse wird hinein gethan und ½ Stunde bei egalem Feuer schön hellbraun in der Bratröhre (Bratofen) gebacken. Dann umgestürzt auf die Tafel gegeben und extra noch Parmesankäse dazu.

370. **Mürbe Kolatschen.** Man rührt 10 Loth (17 Dekagramm) Butter zu Schaum, und nach und nach 2 Eidotter und ein ganzes Ei dazu und 8 Loth (14 Dekagramm) auf ½ Citrone abgeriebenen, fein gestoßenen Zucker, dann 1 Loth (17 Gramm) abgezogene, mit einem Dotter fein gestoßene bittere Mandeln, und zuletzt 16 Loth (28 Dekagramm) feines Mehl. Dieses zusammen ½ Stunde gerührt, dann kleine runde Kugeln davon formirt, etwas breit gedrückt auf ein

Kuchenblech gesetzt, und mit fein länglich geschnittenen süßen Mandeln bestreut, dann in einer nicht zu heißen Röhre (Bratofen) ½ Stunde langsam gebacken. Sie müssen die Farbe wie Bisquit haben. Dann kalt servirt.

XIV. Von Klößen oder Knödeln.

Alle Klöße müssen ins Kochende, sei es nun Wasser, Bouillon oder Milch — je nachdem es Vorschrift ist —, gelegt und immer in einem großen Casserol oder breiten Topf gekocht werden.

371. **Pflaumenknödel.** Man wäscht 1 Schock schöne reife Pflaumen, läßt sie gut ablaufen und trocknet sie noch mit einem reinen Tuche gut ab. Dann macht man von ½ Pfund (¼ Kilogramm) feinem Mehl, 2 ganzen Eiern, ein wenig Butter und einer Eierschale voll kalter Milch einen Teig, wirkt ihn gut durch wie Nudelteig und treibt ihn dünn aus. Nun schneidet man jede Pflaume ein wenig auf, drückt den Kern heraus, giebt an dessen Stelle ein Stückchen Zucker hinein, wickelt jede Pflaume einzeln in Teig und drückt ihn gut zu, damit die Pflaume fest in demselben ist. Indessen hat man ein Casserol mit Wasser und etwas Salz aufgesetzt und sobald es kocht, giebt man die Pflaumenknödel einzeln hinein, deckt sie zu und läßt sie rasch zum Kochen kommen. Sowie sie zu kochen anfangen, müssen sie aufgedeckt werden. Nach 4 Minuten sind sie gut, worauf sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in einer tiefen Assiette angerichtet, mit geriebener Semmel bestreut und mit brauner Butter begossen werden. Aprikosen kann man auf dieselbe Art bereiten und extra etwas gestoßenen Zucker dazu geben.

372. **Eine zweite Art Pflaumenknödeln (Klöße).** Man giebt ¾ Pfund (42 Dekagramm) Mehl in eine Schüssel und

macht in der Mitte von $1/2$ Loth (9 Gramm) frischen Hefen und einer $1/2$ Obertasse lauwarmer Milch nebst einem Kaffee-löffel voll Zucker ein kleines Hefenstück. Nach einer $1/2$ Stunde, wenn dasselbe aufgegangen ist, quirlt man ein ganzes Ei in $1/2$ Seidel oder $1/4$ Kanne (2 Deciliter) lauwarmer Milch, nebst 1 Loth (17 Gramm) zerlassener Butter, gießt es zu dem Hefenstück und schlägt diesen Teig mit einem Rührlöffel gut ab. Dann überdeckt man die Schüssel mit einem Tuche (Serviette) und läßt diesen lockeren Teig 1 bis $1^1/_2$ Stunde gehen. Indessen bereitet man sich die Pflaumen vor. Man wäscht sie, trocknet sie mit einem Tuche ab, schneidet sie ein wenig auf, nimmt den Kern heraus und giebt an dessen Stelle ein kleines Stückchen Zucker, drückt die Pflaumen wieder fest zu und legt sie neben einander auf eine große flache Schüssel. Wenn nun der Teig gut aufgegangen ist, so bestreut man ein Bret mit wenig Mehl, wirkt den Teig gut durch und zupft von demselben ganz kleine Stückchen ab, nur so viel, daß man eine Pflaume gut einwickeln kann, und so fort jede Pflaume einzeln (ungefähr 45 Stück), wo-bei man aber den Teig fest zudrücken muß, damit er sich während des Kochens nicht ablöst. Indessen hat man in einem breiten Casserol 8 Seidel oder 4 Kannen (3 Liter) Wasser mit einem Eßlöffel Salz bis zum Kochen gebracht. Sobald nun die Pflaumen alle eingewickelt sind, muß das Wasser schon kochen. Man legt nun dieselben einzeln in das kochende Wasser, deckt sie zu und läßt sie 5 Minuten kochen. Dann nimmt man sie einzeln mit einem Schaumlöffel her-aus, richtet sie auf eine mehr breite Assiette an, mischt 4 Loth (7 Dekagramm) Parmesankäse mit etwas geriebener Semmel untereinander, bestreut die Knödel damit und über-gießt das Ganze mit viel brauner Butter.

Anmerkung. Man kann die Pflaumen auch vorher schälen. Siehe Nr. 355.

373. Griesklöße von rohem Gries. Man rührt 4 Loth (7 Dekagramm) Butter zu Schaum, giebt ein Eidotter und ein ganzes Ei dazu, rührt 6 Loth (10 Dekagramm) Gries und etwas Salz gut unter einander, läßt es eine Stunde stehen und formirt Klöße so groß wie ein Wälschnuß davon, oder man sticht mit einem Kaffeelöffel Nocken davon ab. Indessen hat man ein Casserol oder breiten Topf, in welchen 8 Seidel oder 4 Kannen ($2^1/_2$ Liter) hineingehen, halb voll Wasser, nebst einem Eßlöffel voll Salz kochen lassen. In diesen legt man die Klöße einzeln hinein, deckt sie zu und läßt sie $^3/_4$ Stunde kochen; sie müssen, wenn sie ausgekocht sind, zweimal größer sein und schön locker. Sollten sie einmal nicht so locker gerathen, als man es wünscht, so gießt man ein ganzes Seidel oder $^1/_2$ Kanne (3 Deciliter) kaltes Wasser zu und läßt sie noch $^1/_4$ Stunde kochen, dadurch erhalten sie neue Kräfte und werden viel lockerer. Nachdem nimmt man sie einzeln mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie auf einer tiefen Assiette an, bestreut sie mit geriebener Semmel und begießt sie mit 4 bis 6 Loth (7 bis 10 Dekagramm) brauner Butter. Die Nocken kann man auch zu eingemachten Tauben, Hühnern oder Kalbfleisch geben.

374. Zweite Art Griesklöße. 1 Seidel oder $^1/_2$ Kanne (4 Deciliter) gute Milch mit 2 Loth (3 Dekagramm) Butter, 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker und ein Stückchen ganzen Zimmet oder Vanille läßt man kochen, rührt 6 Loth (10 Dekagramm) groben Gries hinein und läßt ihn unter fortwährendem Rühren $^1/_4$ Stunde kochen, damit er gut ausquillt, worauf man ihn auskühlen läßt. Ist er erkaltet, so rührt man 4 Eidotter und ein ganzes Ei nebst ein wenig Salz dazu und formirt davon 30 Stück Klöße, mit etwas Mehl glatt gemacht. In einem breiten Casserol läßt man

3 Seidel (1 Liter) gute Milch mit 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker kochen, legt die Klöße hinein, deckt sie zu und läßt sie 20 Minuten kochen. Nachher nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und richtet sie auf einer tiefen Assiette an. Die Milch, worin sie gekocht haben, wird mit 2 Eidottern legirt und durch ein Sieb über die Klöße gegossen, oder auch eine Vanillensauce extra dazu gegeben, oder auch nur mit Semmel bestreut und mit brauner Butter begossen.

375. **Kartoffelklöße (Knödel).** Man kocht 1 Mäßchen (2 Liter) Kartoffeln in der Schale, läßt sie aber nicht zu lange kochen. Sind sie weich, so gießt man das Wasser rein davon ab, schält sie und läßt sie kalt werden. Indessen schneidet man 15 bis 20 Loth (26 bis 35 Dekagramm) Semmel in kleine Würfelchen und röstet sie in 4 Loth (7 Dekagramm) Butter hellbraun. Dann reibt man die Kartoffeln und mischt 2 Loth (3 Dekagramm) geriebene Semmel und 4 Loth (7 Dekagramm) Mehl darunter. In eine Obertasse Milch quirlt man nun 2 ganze Eier, 1 Dotter und 1 Eßlöffel voll Salz, gießt es zu den Kartoffeln und arbeitet es mit dem Rührlöffel gut durcheinander, worauf die geröstete Semmel dazu gegeben und mit beiden Händen und sehr wenig Mehl schöne runde, glatte Klöße formirt werden. In einem Casserol, in welches 12 bis 14 Seidel (6 bis 7 Kannen oder 4 bis 5 Liter) hineingehen, hat man gleichzeitig zur Hälfte desselben Wasser und 1 Eßlöffel voll Salz stark bis zum Kochen gebracht, legt die Klöße einzeln hinein, deckt sie zu und läßt sie 1/4 Stunde kochen, von der Zeit an gerechnet, wo sie wieder anfangen zu kochen. Mit dem Schaumlöffel richtet man sie hierauf in einer tiefen Assiette an, bestreut sie mit geriebener Semmel und begießt sie mit 6 bis 8 Loth (10 bis 14 Dekagramm) brauner Butter. Man giebt sie

zu Braten oder Rindfleisch, oder zu Schinken und geräuchertem Fleisch mit einer Schalottensauce dazu.

376. **Mehlklöße oder böhmische Knödel.** Es wird 1½ Pfund (¾ Kilogramm) Mehl in eine Schüssel gethan, dann in 2 Seidel oder 1 Kanne (7 Deciliter) Milch 1 Eßlöffel voll Salz, 1 ganzes Ei und 1 Dotter recht gut gequirlt, zu dem Mehl geschüttet und mit dem Rührlöffel gut durcheinander gearbeitet, so daß der Teig schön locker und glatt ist; 10 bis 12 Loth (17 bis 21 Dekagramm) in kleine Würfel geschnittene und in 3 Loth (5 Dekagramm) Butter hellbraun geröstete Semmel mischt man unter den fertigen Teig. Indessen hat man in einem breiten Casserol, in welches ungefähr 12 Seidel oder 6 Kannen (4 Liter) hineingehen, 8 Seidel oder 4 Kannen (2½ Liter) Wasser nebst 2 Eßlöffel voll Salz bis zum Kochen gebracht. Nun sticht man mit einem Löffel größere oder kleinere Knödel (Klöße) von dem Teige ab und taucht den Löffel tief in das kochende Wasser, damit sich der Teig ablöst und der Knödel nicht auseinander fährt. Dies muß auch jedesmal wiederholt werden, bevor man den Teig absticht, und so fort, bis alle eingekocht sind; dann werden sie zugedeckt und schnell wieder zum Kochen gebracht. Nach 5 Minuten deckt man sie auf, fährt vorsichtig mit dem Rührlöffel an der Seite hinein und am Boden hin, damit sie sich nicht anlegen, worauf man sie wieder zudeckt und noch 10 Minuten kochen läßt, auch, wenn sie groß sind, wohl noch länger. Man nehme vor dem Anrichten Einen heraus und reiße ihn mit einer Gabel und Messer auseinander. Ist in der Mitte kein Teig mehr zu sehen, so richtet man sie mit einem Schaumlöffel auf einer tiefen Schüssel an, bestreut sie mit geriebener Semmel und begießt sie mit brauner Butter. Man kann zum Einmachen

auch Biliner Sauerbrunnen*) statt Milch nehmen, von welchem sie außerordentlich locker werden. Aber alle Arten von Klößen dürfen immer nur erst kurz vor dem Einkochen eingerührt werden und müssen, sowie sie ausgekocht sind, sogleich gespeist werden, wenn sie gut sein sollen.

377. **Speckknödel.** Diese werden auf dieselbe Art bereitet wie Nr. 376, nur nimmt man statt der Butter 8 Loth (14 Dekagramm) Speck, schneidet denselben in kleine Würfel und röstet die Semmel darin.

378. **Hefenknödel.** Es werden $1\frac{1}{2}$ Pfund ($\frac{3}{4}$ Kilogramm) Mehl durchgesiebt, $1\frac{1}{2}$ Loth (24 Gramm) Hefen in $\frac{1}{2}$ Obertasse lauer Milch aufgelöst und ein kleines Hefenstück gemacht. Ist dies nach $\frac{1}{2}$ Stunde aufgegangen, so gießt man 1 Seidel oder $\frac{1}{2}$ Kanne (3 Deciliter) gute warme Milch, in welcher man 1 Eidotter und 1 ganzes Ei zerquirlt hat, dazu, giebt einen Eßlöffel voll Salz hinein und arbeitet den Teig mit dem Rührlöffel gut durcheinander. Dann bestreut man ein Nudelbret mit Mehl, schüttet den Teig darauf, wirkt ihn so durch, daß er etwas fest wird, drückt ihn breit und sticht mit einem Ausstecher oder Glas kleine Brödchen davon ab, die man mit ein wenig Mehl rund formirt, sie auf ein mit Mehl bestreutes Tuch oder Bret legt, zudeckt und eine Stunde gehen läßt. Dann legt man sie einzeln neben einander in ein breites Casserol oder einen Topf mit viel kochendem Salzwasser, deckt sie zu und läßt sie 8 bis 10 Minuten kochen, wobei sie sehr groß werden. Sodann nimmt man Einen heraus, reißt ihn in der Mitte auseinander und ist er gut durchgekocht, so nimmt man Alle heraus, bestreut sie mit Semmel und begießt sie mit viel

*) Diese Notiz ist hauptsächlich für die Teplitzer Hausfrauen.

brauner Butter. Man kann auch 8 bis 12 Loth (14 bis 21 Dekagramm) geröstete Semmel unter den Teig mengen, bevor man sie formirt.

Anmerkung. Ich habe in letzterer Zeit gefunden, daß es besser ist, wenn man die Semmel nicht röstet, sondern nur in der hellbraunen Butter umrührt, und so zu den Knödeln (Klößen) giebt und gut untermischt.

379. **Quarkknödel.** 8 Loth (14 Dekagramm) Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach 2 Eidotter, 2 ganze Eier, wie auch 14 Loth (24 Dekagramm) geriebene Semmel dazu gegeben. Die Semmel darf jedoch nur einen Tag alt und ohne die braune Rinde sein. Dann hat man 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogramm) frischen Quark, unter welchen man 1 Eßlöffel Salz, ebensoviel Zucker und 2 Eidotter rührt. Nachher rührt man den Quark zu der Semmelmasse, formirt mit ein wenig Mehl runde Klöße davon, legt sie einzeln in viel kochendes Salzwasser und läßt sie 6 bis 8 Minuten kochen. Dann richtet man sie mit dem Schaumlöffel an, bestreut sie mit Semmel und begießt sie mit brauner Butter. Man kann auch etwas fein gewiegte Citronenschale darunter mischen, nebst Zucker, Zimmet und kleinen Rosinen, sobald sie rund formirt sind, etwas breit drücken, in Eiern und Semmel paniren und in Schmalz ausbacken; sodann mit Zucker und Zimmet bestreuen und lauwarm anrichten.

380. **Semmelklößchen, in Böhmen Knödel genannt.** Man rührt 8 Loth (14 Dekagramm) Butter zu Schaum, setzt nach und nach 2 Eidotter und 2 ganze Eier, zuletzt 8 Loth (14 Dekagramm) weiße geriebene Semmel, 1 Kaffeelöffel voll Zucker, Salz und ein wenig Muskatnuß hinzu, rührt es $^1/_4$ Stunde zusammen und stellt es an einen kühlen Ort. Nach einer halben Stunde formirt man mit ein

wenig Mehl kleine runde, schön glatte Klößchen davon, einige 30 bis 40 Stück. Indessen läßt man in einem breiten Casserol ungefähr 3 Seidel oder 1½ Kanne (1 Liter) Bouillon kochen, giebt die Klößchen hinein und läßt sie zugedeckt ¼ Stunde kochen; dann zieht man sie zurück, damit sie nicht mehr kochen und läßt sie aufgedeckt bis zum Gebrauch in der Suppe stehen. Aber immer müssen die Klößchen in Bouillon gekocht werden, in Wasser werden sie grau. Man giebt sie zu eingemachten Hühnern, Tauben oder Kalbfleisch, mit einer Buttersauce und viel gewiegter grüner Petersilie.

XV. Von kalten Mehlspeisen und verschiedenen Breien.

381. **Flommery von Gries.** Man läßt 2 Seidel (1 Kanne oder 7 Deciliter) Schmetten (oder 1 Kanne Sahne) mit 6 Loth (10 Dekagramm) Zucker und 1 Stückchen Vanille bis zum Kochen kommen, rührt ¼ Pfund (14 Dekagramm) groben trockenen Gries hinein und läßt ihn unter fortwährendem Rühren 10 Minuten ausquellen. Dann macht man eine große Form, oder mehrere kleine, oder Obertassen mit ein wenig Schmetten naß, schüttet den heißen Gries hinein und stellt ihn an einen kalten Ort, oder in ein breites Fäßchen auf klar geklopftes Eis. Von letzterem darf aber nur soviel sein, daß, wenn es zerschmilzt, nichts von dem Eiswasser in die Form laufen kann. Am andern Tag, beim Anrichten, nimmt man ein feines Messer, macht damit den Gries oben am Rande herum etwas los, stürzt die Form um und giebt eine kalte Vanillen-, Kirsch- oder Weichselsauce darüber. Die Saucen zu kalten Mehlspeisen müssen ein wenig dicker gemacht werden als zu gewöhnlichen Mehlspeisen,

damit sie hübsch auf denselben hängen bleiben. Die übrige giebt man extra dazu. Diese kalte Speise nennt man Flommery von Gries.

Ehe man den heißen Gries in die Formen füllt, kann man einen Kaffeelöffel voll Salz dazu rühren, so auch bei dem Reis, weil einige Körnchen davon sehr den Geschmack erhöhen.

382. **Flommery von Reis.** Man läßt 2 Seidel (1 Kanne oder 7 Deciliter) Sahne, 6 Loth (10 Dekagramm) Zucker, 1 Stück ganzen Zimmet, nebst 2 Loth (3 Dekagramm) frischer Butter bis zum Kochen kommen. Dann hat man 8 Loth (14 Dekagramm) blanchirten Reis, d. h. den Reis in kaltem Wasser gewaschen, in kochendem gebrüht, wieder mit kaltem Wasser übergossen, gut ablaufen gelassen, in den kochenden Schmetten geschüttet und 20 Minuten ausquellen gelassen. Manchmal muß man ihn langsam und vorsichtig umrühren, damit man ihn nicht zerrührt und die Körner soviel als möglich ganz bleiben. Nachher rührt man 8 Stück fein gestoßene bittere Mandeln und 1 Kaffeelöffel voll Salz dazu, schüttet den heißen Reis in eine mit Milch oder Schmetten naß gemachte Form, läßt ihn recht kalt werden, wie den Gries, und giebt ebenfalls kalte Sauce dazu, oder dicken geschlagenen Schmetten (Sahne), mit etwas gestoßenem Zucker und ein wenig Vanille untermischt.

Man kann auch, wenn der Reis fertig ist, nur den dritten Theil davon in die Form geben, ungefähr 1 Zoll hoch Aepfelpurée darauf, dann wieder Reis und wieder Aepfel, bis die Form voll ist. Dann läßt man sie kalt und fest werden, stürzt sie beim Gebrauch um, bestreut sie mit Citronenzucker und giebt sie auch ohne Sauce. Statt der Aepfel nimmt man auch eingesottene Johannisbeeren oder Maimelade von Aprkosen.

383. **Grützebrei.** Man läßt in einem Casserol oder breiten Topf 2 Seidel (1 Kanne oder 7 Deciliter) Wasser, nebst einem Löffel voll Salz und 2 Loth (3 Dekagramm) Butter kochen, schüttet unter fortwährendem Rühren 10 Loth (17 Dekagramm) Grütze dazu und läßt sie unter öfterem Umrühren 20 Minuten ausquellen. Dann richtet man sie auf einer tiefen Assiette an, drückt mit einem Messer oder Löffel kleine Kerben oder Vertiefungen rund herum ein und begießt sie mit brauner Butter.

384. **Griesbrei.** Man giebt 2 Seidel (1 Kanne oder 7 Deciliter) gute Milch nebst 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker, welcher vorher auf Citrone abgerieben sein kann, und 1 Stückchen ganzen Zimmet in ein Casserol, läßt sie kochen, rührt $^1/_4$ Pfund (14 Dekagramm) groben Gries hinein und läßt ihn unter fortwährendem Rühren 10 Minuten ausquellen. Dann rührt man 1 Kaffeelöffel voll Salz dazu, richtet ihn auf einer tiefen Assiette an, streicht mit einem Löffel etwas braune Butter darüber und streut Zucker und Zimmet darauf, oder man giebt ihn auch ohne Butter und bestreut ihn dick mit Citronen- oder Vanillenzucker.

385. **Reisbrei.** Man stellt 2 Seidel (1 Kanne oder 7 Deciliter) gute Milch nebst 2 Loth (3 Dekagramm Zucker und 1 Stückchen ganzen Zimmet zum Kochen. Indessen wäscht man 12 Loth (21 Dekagramm) Reis in kaltem Wasser, gießt kochendes Wasser darauf und läßt den Reis darin bis zum Kochen kommen. Dann gießt man das Wasser davon ab, schüttet den Reis auf ein Sieb, gießt noch einmal kaltes Wasser darüber und läßt ihn gut ablaufen. Hierauf schüttet man ihn in die kochende Milch, rührt ihn um und läßt ihn langsam 25 bis 30 Minuten ausquellen, doch darf nicht zu viel darin gerührt werden, damit er nicht sehr zer-

rührt wird. Zuletzt giebt man ein wenig Salz dazu und richtet ihn an wie den Gries.

386. **Hirsebrei.** Zwölf Loth (21 Dekagramm) Hirse werden zuerst in kaltem, dann in heißem Wasser gewaschen. Indessen kochen 2 Seidel (1 Kanne oder 7 Deciliter) gute Milch. In diese giebt man den Hirse hinein und läßt ihn unter öfterem Umrühren $1/2$ Stunde ausquellen. Vor dem Anrichten rührt man ein wenig Salz dazu, schüttet ihn auf eine tiefe Assiette, begießt ihn mit brauner Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimmet.

387. **Kürbisbrei.** Man schneidet den Kürbis mitten entzwei, macht die Samenkerne sowie die Fasern heraus, schält die äußere Schale dünn ab, schneidet das Fleisch in große Würfel, giebt diese in einen Topf oder ein Casserol, gießt kochendes Wasser darauf und läßt ihn $1/4$ Stunde kochen. Dann wird das Wasser davon abgegossen und der Kürbis recht fein zerquirlt, oder noch besser, man streicht ihn durch ein Sieb, mischt ihn mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer, richtet ihn auf einer tiefen Assiette an und übergießt ihn mit brauner Butter oder auch mit in Butter hellbraun gerösteten Zwiebeln.

388. **Kartoffelpurée oder Brei.** Man schält große Kartoffeln, wäscht sie rein, sticht die Augen alle heraus, giebt sie ganz oder zerschnitten in einen Topf oder ein Casserol, gießt kaltes Wasser darauf und läßt sie 20 bis 25 Minuten kochen. Dann gießt man den größeren Theil des Wassers ab, zerdrückt oder zerquirlt die Kartoffeln recht fein, gießt wieder etwas kochendes Wasser zu und streicht sie in ein Sieb. Hierauf giebt man etwas Salz und frische Butter dazu, sowie auch das Weiße von einem Ei, rührt es auf dem Herde

wieder so lange, bis es durch und durch ganz heiß ist, und richtet es an. Das Kartoffelpurée wird zu Cotelettes, Fleischklößchen, Bratwurst, auch zu Braten gegeben. Man kann auch noch braune Butter oder in Butter hellbraun geröstete Zwiebeln dazu geben.

Anmerkung. Das Eiweiß soll die Kartoffel leichter verdaulich machen, auch wird der Brei dann viel schaumiger, wenn das Eiweiß zu Schnee geschlagen ist.

389. **Kartoffèlpurée mit Milch.** Man kocht die rein geschälten und gewaschenen Kartoffeln in Wasser weich, gießt das Wasser davon ab, giebt sie in ein Casserol oder einen festen Topf und drückt sie mit dem Quirl oder Rührlöffel zu einem Brei, gießt nach und nach etwas kochende Milch zu und streicht sie durch ein Haarsieb. Nach diesem gießt man abermals etwas kochende Milch zu, rührt ein Stück frische Butter und Salz nach Geschmack darunter und rührt den Brei so lange auf dem heißen Herde, bis er recht schaumig und wieder durch und heiß ist. Nach dem Anrichten giebt man etwas braune Butter darauf und giebt ihn zu Rinder- oder Schöpsbraten, Bratwurst oder Schweinscarré.

XVI. Von Gelées und von verschiedenen Crêmes.

Unter Gelée versteht man eine gallertartige, oder nach dem in Böhmen gebräuchlichsten Ausdrucke: gesulzte Masse.

390. **Gelée von Citrone.** Man kocht 4 Stück Kalbsfüße ohne Salz weich, gießt die Suppe oder Bouillon durch ein Sieb davon ab und läßt sie kalt und fest werden; dann nimmt man das Fett davon ab. Man muß ungefähr

$1/2$ Seidel ($1/4$ Kanne oder 2 Deciliter) solchen festen Kalbsfüßenstand erhalten, zu welchem man ebensoviel weißen Wein, von einer ganzen Citrone die Schale, 1 Stück ganzen Zimmet, 6 bis 8 Stück Nelken und von 2 Citronen den Saft giebt. Dieses läßt man zusammen heiß werden bis zum Kochen, zerquirlt 2 Eiweiß in einem Töpfchen mit $1/2$ Tasse weißen Wein und rührt es unter die beschriebene Masse. Diese bringt man, ohne sie zuzudecken, in die heiße Röhre, läßt sie aufkochen und stellt sie dann sehr behutsam auf den Tisch. Nun wird sich alles Unreine emporgezogen haben. Dann bindet man ganz straff eine Serviette über eine Terrine oder über ein anderes tiefes Geschirr, schöpft mit einem Löffel von der Masse, welche trübe aussehen wird, auf die Serviette und läßt sie so sehr langsam durchlaufen, ohne darin zu rühren, wobei sie ganz hell und klar durchkommen muß. Indessen giebt man 10 Loth (17 Dekagramm) Zucker in ein Casserol, löst ihn mit ein wenig Wasser auf, läßt ihn kochen, nimmt den Schaum davon ab und gießt, nachdem er 10 Minuten gekocht hat und wieder dick ist, den geklärten Zucker zu der hell durchgelaufenen Masse, rührt Alles mit einem silbernen Löffel gut durcheinander und füllt nun dieses fertige Gelée in Förmchen, Obertassen, in eine tiefe Assiette oder größere Form, in welcher man es auf dem Eise fest werden läßt. Beim Gebrauch hält man die Form 1 Minute in heißes Wasser, trocknet sie schnell ab, stürzt eine Schüssel über die Form, hält Schüssel und Form mit beiden Händen fest, dreht sie um, stellt die Schüssel auf den Tisch und hebt mit beiden Händen die Form behutsam in die Höhe und von der Schüssel ab. Den Rand garnirt man rund herum mit Orangenblättern und giebt extra Bisquit dazu.

Anmerkung. Das Eis muß stets klar zerklopft sein und um die Formen herum gelegt werden, auch kann man, um das Festwerden zu befördern, etwas Salz auf das Eis streuen.

Die Formen müssen aber immer so in das Gefäß gestellt werden, daß ja nichts von dem Eis, welches nach und nach zerfließt, oben in die Formen hineinlaufen kann. Ein sehr süßes Gelée braucht viel Festigkeit, schmeckt also nicht so fein, wenn man mehr Zucker nimmt, weil da auch mehr Stand oder Hausenblase gebraucht wird.

391. **Gelée von Aepfeln.** Man macht ein dickes Aepfelmus (Purée) mit Citronenzucker und 2 Eßlöffeln voll Arac fertig. Wenn es kalt ist, hat man indessen ein Citronengelée nach Nr. 390 fertig gemacht; von diesem Gelée kann man die Hälfte mit Alkermissaft roth färben, damit man zwei Farben gewinnt. Nun gießt man ungefähr einen Finger stark von dem Gelée in die dazu bestimmte Form und läßt es auf dem Eise fest werden, dann streicht man ebenso stark von dem Aepfelpurée darauf. Auf letzteres giebt man ebensoviel von dem bloßen Gelée, läßt es wieder fest werden und wechselt so mit rothem Gelée, Aepfelmus und blassem Gelée ab, bis die Form voll ist. Man läßt es nun eine Nacht auf dem Eise stehen, damit es recht fest wird, und stürzt es dann um, wie ich bei Nr. 390 angegeben habe. Wenn es gut gelungen ist, muß es, wenn man es trägt, zittern, darf aber nicht zerfallen. Man kann die Schüssel mit Bisquit garniren, oder dieses auch extra dazu geben.

Statt des Kalbsfüßenstandes kann man auch 2 Loth (3 Dekagramm) in $^1/_2$ Seidel oder 1 Obertasse Wasser aufgelöste Gelatine nehmen.

392. **Gelée von Himbeeren.** Man giebt $^3/_4$ Pfund (42 Dekagramm) Zucker in ein Casserol, gießt $^1/_2$ Seidel ($^1/_4$ Kanne oder 2 Deciliter) Wasser darauf und läßt ihn $^1/_4$ Stunde kochen. Nachdem er ausgeschäumt hat, schüttet man 4 Seidel (2 Kannen sächs. Maß oder $1^1/_4$ Liter) ausgelesene, rein

gewaschene Himbeeren dazu, deckt sie zu und läßt sie 1 Stunde auf dem Tische stehen. Dann gießt man sie langsam durch ein Haarsieb, damit der Saft recht rein und hell durchläuft. Indessen läßt man 3 Loth (5 Dekagramm) Gelatine oder Hausenblase in 1/2 Seidel oder 1 Obertasse kochendem Wasser auflösen, mischt sie unter den Saft, füllt ihn nun in kleine oder in eine große Form und läßt ihn auf dem Eise fest werden. Uebrigens verfährt man damit wie bei dem Citronengelée Nr. 390. Die Beeren, welche auf dem Siebe bleiben, streicht man durch, kocht sie zu einem dicken Mus ein und verbraucht dasselbe zu Mehlspeisen, oder um Omelettes damit zu füllen.

So kann man auch von Johannesbeeren oder Ananas ein Gelée zubereiten, braucht jedoch zu diesen beiden je 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Zucker.

393. **Crême von Wein mit Bisquit.** Man quirlt 1 Seidel (1/2 Kanne oder 3 Deciliter) weißen Wein, 10 Loth (17 Dekagramm) Citronenzucker und 10 Eidotter in einem Dreiseideltopfe gut durcheinander. Dann stellt man den Topf in kochendes Wasser, quirlt es zu einem dicken Crême, schlägt von 4 Eiweiß Schnee und mischt ihn, wie auch 1 Obertasse (2 Loth oder 3 Dekagramm) aufgelöste Gelatine oder Hausenblase, heiß unter den Crême. Dann legt man eine Form schön mit Bisquit aus, schüttet den Crême hinein, deckt ihn oben wieder mit Bisquit zu, läßt ihn über Nacht auf dem Eise fest werden, stürzt ihn um und giebt ihn als Dessert.

394. **Crême von Himbeeren.** Man quirlt von 1/2 Flasche Wein, 8 Eidottern, 10 Loth (17 Dekagramm) Zucker und 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl einen dicken Crême. Wenn er fertig ist, gießt man unter anhaltendem Quirlen 2 Obertassen

süßen Himbeersaft dazu, schüttet ihn in eine tiefe Porzellan- oder Glasassiette und läßt ihn auf dem Eise fest werden. Man giebt ihn mit der Assiette auf die Tafel und Bisquit extra dazu, auch kann man den Rand mit Bisquit oder Himbeeren garniren.

395. **Zweite Art Himbeercrême.** Man schlägt in einem Dreiseideltopf (1½ Kanne oder 1 Liter) 1 Seidel (½ Kanne oder 4 Deciliter) guten dicken Schmetten (Sahne oder Rahm) zu einem starken Schaum, so steif, daß man den Topf umstürzen kann. Dann mischt man 2 Obertassen fertigen Himbeersaft, sowie auch 1 Obertasse aufgelöste Gelatine lauwarm darunter, doch muß das Untermischen sehr schnell geschehen, weil es sonst klümprig wird. Hierauf giebt man es sogleich in eine Form, läßt es auf dem Eise fest werden, stürzt es am andern Tag um und giebt Bisquit dazu.

Diese Art sieht, wenn sie gut gelungen ist, sehr schön aus.

396. **Crême von Chokolade.** Man kocht von ¼ Pfund (14 Dekagramm) Chokolade und 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker eine Tasse sehr dicke Chokolade in Wasser, recht fein gequirlt, und läßt sie kalt werden. Indessen schlägt man 1 Seidel (½ Kanne oder 4 Deciliter) dicken Schmetten, wie ich bei Nr. 395 angegeben habe, zu einem starken Schaum, mischt die Chokolade darunter, rührt zuletzt schnell 1 Obertasse voll aufgelöste Galatine oder Hausenblase lauwarm dazu, füllt es sogleich in eine Form und läßt es auf dem Eise kalt werden. Beim Anrichten wird es umgestürzt, mit Chokoladenplätzchen belegt und Bisquit extra dazu gegeben.

Anmerkung. Alle Crême's werden wie die Gelée's umgestürzt, oder man giebt sie in Assietten und stürzt sie gar nicht, sondern giebt sie gleich mit letzteren auf die Tafel; jedoch sind sie schöner und künstlicher, wenn sie gestürzt wurden. (Siehe Nr. 390.)

397. Crême von Erdbeeren. Man hat 1 Suppenteller schöne ausgelesene, recht reife Erdbeeren rein gewaschen, streicht sie mit einem Rührlöffel durch ein Haarsieb und mischt 8 Loth (14 Dekagramm) geklärten, überkühlten Zucker darunter. Dann schlägt man 1 Seidel ($^1/_2$ Kanne oder knapp 4 Deciliter) guten dicken frischen Schmetten zu einem starken Schaum, zuletzt 2 Loth (3 Dekagramm) aufgelöste lauwarme Gelatine dazu, füllt es sogleich in Formen und läßt es auf dem Eise fest werden, stürzt es hierauf und verbraucht es mit Bisquit. Oder man mischt nur einfach 6 Loth (10 Dekagramm) gestoßenen Zucker unter die durchgestrichenen Erdbeeren, giebt den geschlagenen Schmetten ohne Gelatine dazu, richtet sie in einer hübschen Glas- oder Porzellanassiette an, garnirt den Rand mit frischen Erdbeeren und giebt kleinen Zwieback oder Bisquit extra dazu. Ebenso kann man auch die Erdbeeren, nachdem man sie gewaschen hat, mit klarem Zucker bestreuen, auch etwas Zucker unter den geschlagenen Schmetten (Sahnenschaum) mischen, dann von letzterem einiges in die Assiette geben, etwas eingezuckerte Erdbeeren darauf, und auf diese nochmals Schmetten und Erdbeeren darüber geben. Zuletzt bestreut man den ganzen Berg mit Erdbeeren und giebt ihn sogleich zur Tafel. Den Schmetten darf man nur erst kurz vor dem Anrichten schlagen; muß er länger als $^1/_4$ Stunde stehen, so wird er wieder dünn, besonders wenn schon der Zucker dabei ist. Der letztere soll daher immer erst dann darunter gemengt werden, wenn die Sahne ganz steif geschlagen ist. Sollte der Schaum einmal wieder dünn werden, so gießt man das wenige Dünne langsam unter dem Schaume ab und schlägt ihn noch einmal, worauf er wieder ganz steif werden wird. Der Schmetten oder die Sahne muß stets frisch und dick sein und wenigstens $^1/_2$ Stunde vor dem Schlagen in Eis oder in einem recht frischen Keller in kaltem Wasser gestanden haben.

398. Charlotte de Russe oder Crême von Vanille. Man schlägt 1 Seidel (½ Kanne oder 4 Deciliter) frischen dicken Schmetten (oder Sahne, Rahm) mit der Schneeruthe in einem Dreiseideltopfe immer nach einer Seite zu einem starken Schaum wie bei Nr. 395. Wenn er steif ist, mischt man 3 Loth (5 Dekagramm) fein gestoßenen Zucker nebst einem Stückchen ebenfalls fein gestoßener Vanille darunter, legt eine Form dicht mit Bisquit aus, rührt nun auch 1 Obertasse voll aufgelöste Gelatine oder 2 Loth (3 Dekagramm) aufgelöste Hausenblase lauwarm und sehr schnell unter den Schmettenschaum und schüttet nun den Crême in die ausgelegte Form, jedoch muß dies sehr behutsam und vorsichtig geschehen, damit sich der Bisquit nicht verschiebt; dann deckt man ihn wieder mit Bisquit zu und läßt ihn auf dem Eise fest werden. Wenn es nur 4—5 Stunden auf dem Eise stehen kann, so ist dies genügend. Beim Anrichten nimmt man ein feines Messer und fährt damit vorsichtig oben an dem Rande herum, damit es sich besser stürzt; legt eine flache Schüssel darauf, hält Form und Schüssel mit beiden Händen und stürzt sie um; dann hebt man die Form mit beiden Händen vorsichtig in die Höhe. Man kann auch den Crême in eine Form geben, ohne dieselbe mit Bisquit auszulegen. Beim Anrichten stürzt man sie nach der Vorschrift Nr. 390 und giebt Bisquit extra dazu. Oder man richtet den geschlagenen Schmetten mit etwas Vanillenzucker untermischt — ohne Gelatine — in einer Glasassiette an und giebt ihn sogleich nebst etwas Bisquit zur Tafel, oder füllt Baiser's damit. (Siehe Baisers Nr. 464.)

399. Crême von Kaffee. Man kocht von 3 Loth (5 Dekagramm) eine Tasse recht starken Kaffee, giebt 4 Loth (7 Dekagramm) Zucker hinzu und läßt ihn überkühlen. Dann mischt man ihn unter 1 Seidel (½ Kanne oder 4 De=

ciliter) geschlagenen Schmetten und rührt zuletzt auch 1 Obertasse aufgelöste Gelatine gut darunter. Nachdem füllt man diesen Crême in kleine, oder in eine große Form und läßt ihn auf dem Eise fest werden; beim Gebrauch stürzt man ihn um. Oder giebt ihn in eine Porzellan- oder Glasassiette, läßt ihn darin auf dem Eise fest werden und giebt ihn, ohne zu stürzen, mit der Assiette und extra etwas Gebäck dazu zur Tafel.

400. **Marmorirte Crême.** Man kann die geschlagene Sahne (Schmetten) in 3 Theile theilen. Unter den ersten Theil mischt man etwas Vanillenzucker, unter den zweiten etwas Alkermissaft nebst etwas Orangenzucker, sowie den Saft von einer Orange (Apfelsine), und unter den dritten Theil 4 Loth (7 Dekagramm) in einer Obertasse Wasser dick gekochte, recht fein gequirlte Chokolade und 1 Loth (17 Gramm) Zucker. Zuletzt rührt man unter jeden Theil 1 Loth (17 Gramm) aufgelöste Gelatine, giebt hierauf den weißen Schaum in eine Form, dann den rosafarbenen darauf, zuletzt den braunen, stellt die Form in Eis und läßt es fest werden. Die zur dritten Abtheilung verwendete Chokolade muß kalt sein, ehe man sie unter den Schaum rührt. Beim Anrichten wird die Form gestürzt wie alle andern Crême's und um den Rand Bisquit garnirt.

401. **Crême von Thee.** Man brüht ½ Loth (9 Gramm) guten schwarzen Thee mit 2 Tassen kochendem Wasser und läßt ihn 10 Minuten ziehen. Nachher gießt man ihn ab, giebt 4 Loth (7 Dekagramm) Zucker dazu und läßt ihn kalt werden. Dann mischt man den süßen Thee nebst 1 Obertasse aufgelöster Gelatine unter 1 Seidel ½ Kanne oder 4 Deciliter) geschlagenen Schmetten, füllt ihn in Formen und läßt ihn auf dem Eise fest werden.

402. Crême von Aepfeln. Man schält 20 Stück mürbe Aepfel, schneidet jeden in 6—8 Theile, das Kernhaus heraus, giebt sie in ein passendes Casserol, bei welchem der Deckel gut schließt, nebst 12 Loth (21 Dekagramm) Zucker, von 1/2 Citrone die Schale und ein Stückchen ganzen Zimmet, gießt ungefähr 1 Seidel (1/2 Kanne oder knapp 4 Deciliter) kochendes Wasser darüber, deckt das Casserol fest zu und läßt sie bei schnellem Feuer bis zum Kochen kommen. Dann zieht man das Casserol ein wenig zurück, ohne es aufzudecken, und läßt sie noch 10 Minuten dünsten, bis alle Aepfel weich sind. Dann schüttet man sie auf ein Sieb, läßt den Saft durchlaufen, giebt letztern nebst 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker in ein kleines Casserol und läßt ihn noch 10 Min. kochen, wobei man den Saft von 1/4 Citrone dazu drücken kann, worauf man ihn auf ein flaches Geschirr gießt und ihn steif werden läßt. Die Aepfel streicht man durch ein Haarsieb, giebt sie wieder in das Casserol und stellt sie heiß. Indessen schlägt man von 4—6 Eiweiß Schnee, rührt diesen nebst zwei Eßlöffeln Arac oder guten Rum unter das heiße Aepfelmus, schüttet es in eine tiefe Porzellanassiette und stellt es kalt. Beim Gebrauch bestreut man den kalten Crême mit Citronenzucker und garnirt den Rand mit dem Aepfelgelée, welches aus dem Saft geworden ist, oder mit eingesottenen Kirschen, Johannis= oder Preißelbeeren.

403. Zweite Art Chokoladencrême. Man kocht in 1 Seidel (1/2 Kanne oder knapp 4 Deciliter) guter Milch 12 Loth (21 Dekagramm) Chokolade nebst 4 Loth (7 Dekagramm) Zucker und quirlt sie 10—15 Minuten recht fein. Dann nimmt man einen Vierseideltopf, giebt 1 Obertasse kalte Milch hinein, sowie 8 Eidotter dazu, quirlt es gut durcheinander und giebt es unter fortwährendem Quirlen zu der kochenden

Chokolade, wobei der Topf ziemlich voll werden wird. Dann stellt man letzteren in kochendes Wasser, quirlt die Chokolade 5 Minuten recht schäumig, schüttet sie in eine Porzellanassiette und stellt sie 4—5 Stunden oder über Nacht an einen kalten Ort oder auf's Eis. Je länger sie steht, desto steifer wird der Crême. Beim Gebrauch kann man den Crême mit Chokoladenplätzchen oder mit geschlagenem Schmetten (Sahnenschaum) garniren.

XVII. Von Compoten.

404. Compot von Aepfeln. Zum Compot sind die Borsdorfer Aepfel die feinsten an Geschmack und unstreitig die besten; nach diesen kommen die sogenannten Weicherlinge, an Größe und Aussehen den Borsdorfern am ähnlichsten.

Man schält ungefähr 20—24 Borsdorfer Aepfel dünn ab und sticht mit einem schmalen spitzigen Messer die Kernhäuser heraus, doch so, daß die Aepfel ganz bleiben. Indessen stellt man ein Casserol mit 2 Seidel (1 Kanne oder 7 Deciliter) Wasser, $^1/_4$ Pfund ($^1/_8$ Kilogramm) Zucker, von $^1/_4$ Citrone die Schale und ein Stückchen ganzen Zimmet zum Kochen. Dann setzt man so viel Aepfel nebeneinander in das Casserol, daß man sie bequem umwenden kann, deckt sie, bis sie anfangen zu kochen, zu, bald aber wieder auf, weil sie zu leicht zerplatzen. Wenn sie auf der untern Seite weich sind, wendet man sie behutsam mit einem Löffel um und läßt sie noch einige Minuten auf der andern Seite kochen; sind sie dann gänzlich weich, so nimmt man sie vorsichtig nach und nach mit einem Löffel heraus, setzt sie auf eine flache Schüssel und giebt wieder andere in's Casserol, bis alle gekocht sind. Wenn man öfter als zweimal Aepfel abkochen muß, ist es nöthig, etwas Wasser und Zucker dazu

zu geben. Sind sie nun alle fertig, so giebt man die Hälfte von dem Saft dazu, die andere Hälfte gießt man, nebst dem Saft von $1/2$ Citrone und noch etwas Zucker, durch ein Sieb in ein anderes Casserol und läßt ihn noch 10 Minuten kochen. Dann macht man zwei flache Teller mit wenig frischem Wasser naß, gießt das dicke Aepfelgelée breit darauf und stellt es kalt, so auch die Aepfel. Sind nun die letzteren gehörig kalt und das Gelée auf den Tellern steif, so richtet man sie kurz vorher, ehe man sie auf die Tafel giebt, an wie folgt: Man setzt die Aepfel nebeneinander auf eine hübsche, etwas tiefe Porzellan- oder Glasassiette und füllt die durch das Ausstechen entstandenen Löcher in den Aepfeln mit eingesottenen Früchten, Johannis-, Preißelbeeren oder Kirschen aus. Dann setzt man wieder einige gefüllte Aepfel darauf und zuletzt macht man mit einem dünnen Messer das Gelée auf den Tellern locker und stürzt es über die Aepfel, so daß sie aussehen, als wären sie mit Glas überzogen. Statt des Messers kann man auch eine Omeletteschaufel benutzen, um das Gelée von dem Teller loszumachen und darüber zu legen. Man kann auch, was ebenfalls gut aussieht, das Gelée mit einem scharfen Messer klein hacken und um die Aepfel herum legen. Bei den Weichlingen kann man 2 Theile Wasser und 1 Theil Wein zum Kochen nehmen, weil diese das Aroma nicht haben wie die Borsdorfer.

405. Aepfelcompot auf einfache Art. Man schält 16 — 20 Stück kleine Aepfel dünn ab, stellt indessen ein Casserol mit 3 Seidel ($1\frac{1}{2}$ Kanne sächs. Maß oder 1 Liter) Wasser, 6 Loth (10 Dekagramm) Zucker, 1 Stückchen ganzen Zimmet und etwas Citronenschale zum Kochen, giebt so viel von den geschälten Aepfeln hinein, daß sie bequem nebeneinander liegen können, deckt sie zu und läßt sie einige Minuten dünsten;

dann wendet man sie um und läßt sie durch und durch weich werden. Hat man nun auf diese Art alle weich gedünstet und aus dem Casserol genommen, so hat man 4 Loth (7 Dekagramm) kleine Rosinen ausgelesen, rein gewaschen und mit einem Tuche abgerieben. Diese schüttet man in den Saft und läßt sie darin aufkochen. Hierauf schüttet man den Saft nebst den Rosinen in ein reines Geschirr und läßt Beides — Aepfel und Saft — kalt werden. Beim Anrichten setzt man die Aepfel hübsch neben- und dann übereinander und schüttet den Saft mit den Rosinen darüber. Man kann auch statt der kleinen große Aepfel nehmen; sobald man sie geschält hat, in 4 oder 6 Theile schneiden und übrigens dünsten wie oben, auch etwas Wein dazu nehmen. Für Kranke aber ohne Wein

406. **Aepfelmus, oder Purée — Brei.** Man schält 15 bis 20 Stück große mürbe Aepfel, schneidet sie in 6 bis 8 Theile, das Kernhaus heraus, giebt sie nebst 10 bis 16 Loth (17 bis 28 Dekagramm) Zucker, von 1/2 Citrone die Schale, sowie auch 1 Stückchen ganzen Zimmet in ein Casserol, gießt 1 Seidel (1/2 Kanne oder 4 Deciliter) kochendes Wasser darüber, deckt sie zu und läßt sie so fest zugedeckt bei schnellem Feuer 5 Minuten kochen; dann zieht man sie zurück und läßt sie noch 10 Minuten langsam kochen, ohne aufzudecken, wenn es schön aussehen und gut schmecken soll, denn vom langen Kochen wird es braun und verliert auch den feinen Geschmack. Sind die Aepfel weich, so schüttet man sie auf ein Haarsieb, läßt den Saft davon ablaufen, giebt zu letzterem noch 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker, läßt ihn noch 10 Minuten zu Gelée kochen, dann kalt und steif werden und benutzt ihn, um das Aepfelpurée damit zu garniren. Die Aepfel streicht man durch und stellt sie kalt. Beim Gebrauch richtet man das kalte Aepfelmus in einer tiefen Assiette an, streicht es

mit einem Messer glatt, hackt das Aepfelgelée mit einem Messer klein und belegt das ganze Purée damit. Den Rand kann man mit kleinen Rosinen oder Preißelbeeren garniren.

Man kann auch die Aepfel, wenn sie weich sind, mit dem Saft recht fein zerrühren, dann durchstreichen, kalt werden lassen, und sobald sie angerichtet sind, über das angerichtete Aepfelpurée gekochte kleine Rosinen streuen.

407. **Compot von Birnen.** Die sogenannten Rosenbirnen, oder später die Lorenzbirnen, sind die besten und schönsten zum Compot, alle andern Sorten sehen nicht so schön aus; sie müssen zu diesem Zwecke wohl reif, aber noch sehr hart und grün sein, sonst werden sie nicht schön roth.

Man schält 1 Metze (4 Liter) gut reife, aber noch sehr harte Birnen (mit einem Dressirmesser die Schale rund herum abgeschält sieht sehr schön aus), und legt sie, jedoch nur so lange als man schält, in kaltes Wasser. Dann giebt man sie nebst 10 Loth (17 Dekagramm) Zucker und mit soviel kaltem Wasser darauf, daß es mit den Birnen gleich steht, in ein Casserol, auf welches der Deckel fest paßt. Hierauf stellt man sie auf den sehr heißen Herd, damit sie schnell in's Kochen kommen. Sobald dies der Fall ist, zieht man sie etwas zurück, daß sie nicht überlaufen, und läßt sie, ohne aufzudecken, noch 2 Stunden fortkochen. Dann sieht man nach und gießt, wenn die Birnen weich, den Saft davon ab, schüttet sie in eine große Schüssel und stellt sie kalt. Den Saft giebt man wieder in's Casserol und läßt ihn noch etwas einkochen, bis er so dick wie dünner Syrup ist, dann stellt man ihn ebenfalls kalt. Sollten die Birnen aber in der angegebenen Zeit noch nicht weich sein, so läßt man sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde fest zugedeckt kochen, und ist noch zu

viel Saft darauf, so gießt man ihn ab und läßt ihn noch etwas einkochen, wie ich oben schon angegeben habe. Beim Gebrauch richtet man (und zwar stets mit der Gabel) die Birnen in einer hübschen, etwas tiefen Assiette an und zwar jede einzeln so, daß die Stiele immer nach unten kommen und nicht zu sehen sind, dann wieder welche dazwischen, und fährt so fort, bis ein kleiner Berg von Birnen daraus entsteht. Dann bestreut man dieselben mit ein wenig grobem Zucker, gießt den dicken Saft darüber und stellt sie auf die Tafel.

Anmerkung. Den groben oder Perlzucker gewinnt man, wenn man ungefähr 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker stößt und durch einen feinen Durchschlag siebt. Den feinen Zucker benutzt man zu andern Zwecken, den groben dagegen zum Bestreuen der Compote.

408. **Compot von frischen Pflaumen.** Man giebt 1 Schock schöne reife, frische Pflaumen in eine Schüssel, gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß es darüber hinweggeht, und läßt sie 6 bis 8 Minuten darin stehen, damit sich die Schale leicht abziehen läßt. Sollte dies einmal noch nicht gut gehen, so gießt man das alte Wasser herunter und noch einmal heißes darauf, dann wird sie sich gut ablösen lassen. Indessen stellt man ein Casserol mit 8 Loth (14 Dekagramm) Zucker und ½ Seidel (¼ Kanne, 2 Deciliter) Wasser nebst 1 Stückchen ganzen Zimmet auf's Feuer und läßt es kochen. Nachdem sich der Zucker ganz aufgelöst hat, giebt man so viel von den Pflaumen hinein, daß sie bequem neben einander liegen können, läßt sie 5 bis 6 Minuten kochen, nimmt sie hierauf mit einem kleinen Löffel einzeln heraus, legt wieder andere hinein und fährt so fort, bis alle gut sind. Hierauf giebt man noch etwas Zucker zu dem Safte, gießt ganz wenig Wasser darauf und läßt ihn noch ¼ Stunde kochen, bis er hübsch dicklich ist; dann

gießt man ihn in ein flaches Geschirr und stellt ihn an einen kalten Ort. Wenn die Pflaumen frisch gepflückt waren, wird der Saft zu Gelée werden. Nach dem Erkalten werden die Pflaumen in einer Assiette angerichtet und das Gelée darüber gegeben. Man kann auch die Pflaumen mit der Schale in Zucker kochen, bis sie aufspringen, und dann ebenso behandeln; dann wird von den auf letztere Art bereiteten sehr schönes Gelée. Oder man schält die Hälfte der Pflaumen ab, kocht dagegen die andere Hälfte mit der Schale. Beim Anrichten giebt man die geschälten in die Mitte der Assiette, legt die mit der Schale um den Rand herum und giebt das schöne rothe Gelée über die gelben Pflaumen in der Mitte. Man kann auch die Pflaumen, nachdem man sie gewaschen hat, mit 4 oder 6 Loth (7 oder 10 Dekagramm) Zucker kochen und den Saft gleich darüber gießen, oder die Früchte aufschneiden, den Kern herausnehmen und mit 4 Loth (7 Dekagramm) Zucker und 1 Stückchen ganzen Zimmet und nur so viel Wasser, daß der Zucker darin zergeht, zugedeckt 10 Minuten dünsten lassen, ausschütten und kalt als Compot geben. Die erstere Art ist aber viel feiner.

409. Compot von gebackenen Pflaumen und andrem gebackenen Obst. 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogramm) gebackene Pflaumen werden, nachdem sie in heißem und kaltem Wasser recht rein gewaschen sind, nebst 1 Stückchen ganzen Zimmet, von $^1/_4$ Citrone die gelbe Schale und 3 bis 4 Loth (5 bis 7 Dekagramm) Zucker in einen Topf gethan, welcher jedoch nur halb voll Pflaumen, dagegen ganz voll Wasser sein muß, zugedeckt und 2 Stunden kochen gelassen. Dann stellt man sie kalt, ohne sie aufzudecken, wodurch sie viel größer und schöner aussehen, als wenn sie gleich heiß ausgeschüttet werden. Beim Anrichten gießt man erst den Saft langsam

davon ab in ein tiefes Geschirr und schüttet die Pflaumen behutsam in eine Assiette; dann gießt man etwas von dem Safte dazu, den übrigen jedoch wieder in den Topf zu den andern Pflaumen. Die angerichteten Pflaumen bestreut man mit etwas grobem Zucker. Bei jedesmaligem Anrichten muß man immer erst den Saft abgießen und die Pflaumen, sowie auch anderes gebackenes Obst, schütten; sie sehen dadurch viel schöner aus, als wenn sie mit dem Löffel angerichtet werden, weil man sie mit diesem leicht zerreißt. Wenige richtet man einzeln mit einem Kaffeelöffel oder mit einer Gabel an. Man kann auch verschiedenes gebackenes Obst, alles durcheinander kochen, von jeder Sorte ungefähr $^1/_4$ Pfund ($^1/_8$ Kilogramm), z. B. Pflaumen, geschälte Aepfelstückchen, Birnen, saure und süße Kirschen, auch Hagebutten. Nachdem alles heiß und kalt recht rein gewaschen, werden die verschiedenen Früchte mit 10 Loth (17 Dekagramm) Zucker, 1 Stück ganzen Zimmet, von $^1/_2$ Citrone die gelbe Schale in einen Topf gethan, welcher ebenfalls nur halb voll Obst sein darf, dagegen ganz voll Wasser sein muß. Derselbe wird mit seinem Inhalt 2 Stunden kochen gelassen, dann zugedeckt kalt gestellt und damit verfahren wie oben. Dies gemischte Obst ist ein vortreffliches Compot und hält sich an einem kühlen Ort im Winter 10 bis 14 Tage.

410. **Compot von Prünellen.** 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogramm) Prünellen werden auseinander gezupft, so daß jede einzeln ist, rein gewaschen und nebst 2 Seidel (1 Kanne, 7 Deciliter) Wasser, 1 Stück ganzen Zimmet, etwas Citronenschale und 12 Loth (21 Dekagramm) bis $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogramm) Zucker zum Kochen gestellt, $^1/_2$ Stunde kochen gelassen und dann kalt gestellt. Man kann auch statt 2 Seidel (1 Kanne, 7 Deciliter) Wasser nur die Hälfte davon nehmen, die andere Hälfte dagegen Wein.

411. Compot von Reineclauden oder grünen Pflaumen, auch Ringelo genannt. Ungefähr 30 Stück Reineclauden werden mit der Schale und den Stielen rein gewaschen. Indessen läßt man in einem flachen Casserol 12 Loth (21 Dekagramm) Zucker mit 1/2 Seidel (1/4 Kanne, 2 Deciliter) Wasser kochen, giebt die Hälfte von den grünen runden Pflaumen hinein und läßt sie einige Minuten kochen, bis sie aufspringen, dabei aber ganz bleiben und noch weich sind, weshalb sie gut beobachtet werden müssen. Wenn nun alle weich sind und man sie einzeln mit einem kleinen Löffel herausgenommen hat, giebt man noch 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker in den Saft und läßt ihn noch 10 Minuten kochen, bis er dicklich ist; dann gießt man ihn über die Reineclauden und stellt diese kalt. Oder man gießt auch nur die Hälfte von dem Saft zu den Pflaumen, die andere Hälfte dagegen auf ein flaches Geschirr, stellt ihn kalt und giebt ihn beim Anrichten als Gelée über die Reineclauden.

412. Compot von Aprikosen oder Pfirsichen. Von 30 Stück Aprikosen wird die Schale dünn abgeschält, dieselben halb durchgeschnitten und der Kern herausgenommen. Indessen hat man in einem flachen Casserol 12 Loth (21 Dekagramm) Zucker mit 1 Seidel (1/2 Kanne, 4 Deciliter) Wasser bis zum Kochen gebracht, legt die Früchte einzeln nebeneinander in den kochenden Zucker und läßt sie 8 bis 10 Minuten kochen. Während dieser Zeit wendet man sie mit einem kleinen Löffel um, und wenn sie durch und durch weich, aber nicht zerkocht sind, nimmt man sie einzeln heraus und giebt wieder andere hinzu, und so fort, bis sämmtliche gut sind, denn sie werden nicht gleichzeitig auf einmal weich. Dann giebt man noch 4 Loth (7 Dekagramm) Zucker zu dem Safte und läßt ihn noch 10 bis 15 Minuten kochen, bis er hübsch dicklich ist. Braun darf er aber nicht sein,

sondern muß schön gelb aussehen. Hierauf giebt man etwas davon über die Aprikosen, den übrigen jedoch auf ein flaches Geschirr und stellt ihn nebst den Aprikosen kalt. Wenn letztere noch nicht überreif waren, wird am andern Tag der Saft zu Gelée geworden sein. Nur immer von den ersten Früchten erhält man Gelée; waren sie schon überreif, oder lagen längere Zeit abgepflückt, so verlieren sie diesen gallertartigen Stoff. Beim Anrichten legt man die Früchte so, daß die schönste Seite nach außen kommt, und giebt zuletzt das Gelée darüber, oder wenn der Saft nicht steif geworden ist, nur den dicken Saft. Auf diese Art bereitet man auch das Compot von Pfirsichen.

413. Compot von Erd= oder Himbeeren und von Apfelsinen. Ein Suppenteller voll kleine, recht reife Walderdbeeren werden rein ausgelesen, gewaschen und auf einen Durchschlag gegeben, damit das Wasser rein davon abläuft. Indessen giebt man in ein flaches Casserol 5 Loth (8 Dekagramm) Zucker, löst ihn mit wenig Wasser auf und läßt ihn 5 bis 6 Minuten kochen. Wenn er anfängt dick zu werden, so schüttet man die Erdbeeren hinein, schwenkt sie in dem heißen Zucker um und schüttet sie aus; oder, wenn es ein thönernes Casserol war, in welchem man den Zucker gekocht hat, schwenkt man sie um und stellt sie mit dem Casserol kalt. Sie dürfen aber nicht kochen, sonst verlieren sie die schöne Farbe, werden zu weich und sehen schlecht aus. — Himbeercompot wird ebenso bereitet. — Die Apfelsinen oder Orangen werden geschält, die ganze dicke Haut herunter gezogen. Dann theilt man die Frucht in 8, 9—11 Theile, so viel sie Theilchen hat, wendet die Stückchen mit einer Gabel in dickgekochtem heißem Zucker um, legt sie auf einen Teller, gießt den übrigen Zucker darüber und stellt das Compot kalt.

414. Gemischtes Compot. Man macht mehrere Compots fertig, wie sie die Jahreszeit bietet, und richtet sie an wie folgt: Man richtet z. B. Birnen in der Mitte einer Compotière oder Assiette an, legt rund herum Aprikosen, dazwischen einige von den grünen Pflaumen (Reineclauden) und garnirt den Rand mit Erdbeeren. Oder geschälte und ungeschälte Pflaumen, den Rand mit Apfelsinen garnirt und das Ganze immer mit Gelée oder wenigstens mit dickem Saft überzogen. Man kann da vielerlei Arten recht hübsch und geschmackvoll zusammenstellen; es sieht sehr schön aus, schmeckt gut und ziert die Tafel, nur darf man die Mühe nicht scheuen.

415. Compot von gelben Rüben (Möhren). Man nimmt ungefähr 6 Stück mittelgroße, schöne, dunkelgelbe Rüben, schabt sie rein ab, oder schält sie mit einem Dressirmesser von oben nach unten ab. Dann schneidet man sie in Messerrücken dicke Scheibchen, giebt sie in ein Casserol nebst 3 Eßlöffeln gestoßenen Zucker (letzteren reibt man zuvor auf $1/4$ Citrone ab) und tropft von $1/2$ Citrone den Saft darauf. Dann giebt man eine Obertasse voll kochendes Wasser dazu, deckt das Casserol fest zu und läßt die Rüben 1 bis 2 Stunden dünsten. (Hier kommt es viel auf die Jahreszeit an: im Sommer werden sie viel schneller weich, als im Winter.) Von Zeit zu Zeit muß man nachsehen, ob es nöthig ist, noch etwas kochendes Wasser zuzugießen, damit sie nicht anbrennen. Wenn sie gehörig weich sind, schüttet man sie sehr vorsichtig, damit sich die Scheibchen nicht zerschlagen, auf eine Schüssel, und wenn sie kalt sind, so richtet man das fertige Compot auf eine hübsche Glas-Assiette an. Saft darf nur sehr wenig darauf sein; es muß ganz kurz einkochen.

Mit dem Dressirmesser geschält sieht dieses Compot viel

schöner aus, weil der Rand Zäckchen bekommt. Es geht aber etwas mehr verloren als durch das Abschaben.

Man kann es zu allerhand Braten geben.

416. Marmelade von Himbeeren. 1 Pfund (1/2 Kilogramm) reife Himbeeren werden ausgelesen, gewaschen und, wenn das Wasser rein davon abgelaufen ist, durch ein Haarsieb gestrichen, damit die Körner zurückbleiben. Indessen läßt man 1/2 Pfund (1/4 Kilogramm) Zucker mit 1/2 Seidel (1/4 Kanne, 2 Deciliter) Wasser in einem festen Casserol kochen, schäumt ihn ab, giebt das dünne Himbeermus dazu und läßt es unter öfterem Umrühren 2 bis 3 Stunden langsam kochen. Wenn es anfängt dick zu werden, muß es immerfort gerührt werden, damit es sich nicht anlegt. Dann giebt man es in steinerne Töpfchen oder Büchsen. Sobald es erkaltet ist, schneidet man ein Blättchen weißes Papier, so groß wie die Oeffnung der Büchse oder des Töpfchens, legt es über die feste Marmelade, gießt ein wenig Rum darauf, bindet den Topf mit doppeltem Papier zu und bewahrt es an einem trockenen, luftigen Orte bis zum Gebrauche auf. Es hält sich 2 Jahre und noch länger, wenn es gut eingekocht war; nur darf es nicht in einen dumpfigen, nassen Keller gestellt werden.

417. Marmelade von Aprikosen. Zu Marmelade benutzt man recht reife Aprikosen, wobei sie klein und schon weich sein können. Man giebt ungefähr 1 Schock in ein Geschirr, übergießt sie mit heißem Wasser, damit die Schale sich gut ablöst, schält sie sogleich ab und macht die Kerne heraus. Indessen hat man in einem festen Casserol 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Zucker mit 1 Seidel (1/2 Kanne, 3 Deciliter) Wasser gekocht und ausgeschäumt. Fängt nun der Zucker an dick zu werden, so schüttet man die Aprikosen

dazu, rührt sie um und läßt sie schnell zum Kochen kommen. Dann zieht man das Casserol zurück und läßt die Masse unter öfterem Umrühren kochen, bis sie anfängt dick zu werden, worauf immerfort gerührt werden muß, damit sie nicht anbrennt, und zwar so lange, bis sie ganz dick ist und der Rührlöffel stehen bleibt, wenn man ihn in die Mitte stellt. Diese Marmelade wird in Gläsern oder in steinernen Töpfchen aufbewahrt wie Nr. 416.

Anmerkung und Recept zu Pflaumenmus. Man ann auch gemischte Marmelade von verschiedenen Früchten untereinander kochen, z. B. Himbeeren, Aprikosen, geschälte Pflaumen, und zwar auf 2 Pfund (1 Kilogramm) solcher Früchte 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Zucker. Wenn letzterer mit 1 Seidel (1/2 Kanne, 3 Deciliter) Wasser aufgelöst ist und anfängt dick zu werden, muß man die Früchte schon vorbereitet haben, um sie zusammen in den Zucker schütten zu können, wobei sie zu einem dicken Mus wie bei Nr. 416 gerührt und an einem trockenen, luftigen Orte bis zum Gebrauch aufbewahrt werden. Man kann sie zum Füllen der Mehlspeisen oder von Krapfen (Pfannkuchen) oder Omeletten verwenden, ebenso in Buchteln, auch auf Dalken streichen. Zu den 2 letzteren ist auch das gewöhnliche Pflaumenmus gut. Man wäscht die Pflaumen rein, die jedoch zum Einkochen sehr reif sein müssen, schneidet sie auf, macht die Kerne heraus, giebt sie in ein tiefes Casserol oder einen Kessel, deckt sie zu und läßt sie ohne Zucker, jedoch mit etwas ganzem Zimmet, 2 Stunden langsam kochen. Dann deckt man sie auf und rührt sie sehr oft um. Wenn es anfängt dick zu werden, worüber 4 Stunden vergehen können, wird es bald gut, muß aber immerfort gerührt werden, bis es ganz dick ist. Ist das Pflaumenmus vollkommen gut, wozu 5 bis 6 Stunden Zeit erforderlich sind, so giebt man es in steinerne Töpfe und läßt es erkalten. Nachher läßt man in

einem alten großen Blechlöffel ein Stück Faßpech heiß werden; ist letzteres auf dem heißen Herde ganz zerschmolzen, so gießt man es vorsichtig über die Pflaumen, so daß der Topf ganz zu ist und keine Luft dazu kann; auf diese Weise halten sie sich am besten. Beim Gebrauch nimmt man das Pech davon ab, indem man dasselbe rund herum mit einem Messer loslöst und als ganze Scheibe abhebt. Verbraucht man nur wenig Pflaumenmus auf einmal, so thut man besser, es in mehrere kleine Töpfe zu geben.

418. **Marmelade von Paradiesäpfeln.** Die reifen rothen Paradiesäpfel werden halb durchgeschnitten, gewaschen, der Saft und die Kerne davon herausgedrückt und letztere weggethan, das Fleischige dagegen mit ein wenig Salz und einem Lorbeerblatt in ein Casserol gelegt, in 1/2 Stunde zu Mus gekocht und das Wasser, welches sich herauszieht, immer abgegossen. Die Paradiesäpfel werden nachher durchgestrichen, wieder ins Casserol gethan und unter öfterem Umrühren sehr dick wie Pflaumenmus eingekocht; dann in kleine Töpfchen gethan, ein Blättchen Papier darüber gelegt, nach dem Erkalten mit doppeltem Papier zugebunden und nach Vorschrift verbraucht. In Gräupchen- oder Reissuppe ein kleiner Löffel voll davon gemischt ist sehr gut.

419. **Compot von Preißelbeeren mit Schmetten (Rahmen oder Sahne).** Man nimmt 3 Obertassen voll Preißelbeeren, welche nach Nr. 480 eingekocht sind, giebt sie auf ein Haarsieb, welches man auf eine passende Schüssel stellt, und streicht sie mit dem Rührlöffel durch, wobei man nach und nach eine Obertasse sehr dicken Schmetten (Rahmen) mit durchstreicht. Man kann auch den Schmetten nur so darunter rühren ohne durchzustreichen. Es sieht sehr hübsch aus und schmeckt sehr gut. Durchgestrichen sind aber die

Preißelbeeren leichter verdaulich, weil da die Hülsen zurückbleiben.

XVIII. Von Kaltschalen.

420. Weinkaltschale mit Zwieback oder Bisquit. Man giebt in eine Terrine 1 Stück ganzen Zimmet, 8 Loth (14 Dekagramm) Zucker, $^1/_2$ Citrone in dünne Scheibchen und diese Scheibchen wieder in Viertel geschnitten, 3 Loth (5 Dekagramm) reingewaschene und ausgelesene kleine Rosinen, $^1/_2$ Seidel ($^1/_4$ Kanne, 2 Deciliter) Wasser und $1^1/_2$ Seidel ($^3/_4$ Kanne, 5 Deciliter) weißen Wein, und läßt dies Alles an einem kalten Orte $^1/_2$ Stunde stehen. Kurz vor dem Anrichten nimmt man den Zimmet wieder heraus und giebt einen Teller voll zerbrochenen Zwieback oder Bisquit hinein. Man kann auch den Wein mit ein wenig frischem Wasser und 10 bis 12 Loth (17 bis 21 Dekagramm) Zucker in die Terrine geben, einen tiefen Teller voll recht reife, reingewaschene Erd- oder Himbeeren hinzuthun und ohne Zwieback oder Bisquit auf die Tafel geben.

421. Bierkaltschale. Man giebt in eine Terrine einen tiefen Teller voll geriebenes Schwarzbrod, 4 Loth (7 Dekagramm) Zucker, 4 Loth (7 Dekagramm) kleine reingewaschene Rosinen, $^1/_2$ in dünne Scheibchen und letztere wieder in Viertel geschnittene Citrone, zuletzt 2 Seidel (1 Kanne, 7 Deciliter) gutes Bier, rührt alles um und richtet es an.

422. Milchkaltschale. Es werden 2 Seidel (1 Kanne, 7 Deciliter) gute Milch nebst 1 Stückchen Vanille oder 1 Stückchen ganzen Zimmet und 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker bis zum Kochen gebracht. Indessen schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu Schnee, sticht mit einem kleinen Löffel Nocken davon ab und legt sie in die kochende Milch.

Wenn sie wieder anfängt zu kochen, nimmt man die Nocken mit einem Schaumlöffel schnell heraus, legt sie in eine Terrine, quirlt 1 Theelöffel voll Mehl recht glatt und fein in einer Obertasse kalter Milch ein, giebt 2 Eidotter dazu, legirt die kochende Milch damit und stellt sie kalt. Dann gießt man sie durch einen Durchschlag zu den Nocken in die Terrine und giebt sie nebst einem Teller voll Semmelscheibchen zur Tafel. Man kann auch ganz einfach einen Teller voll Semmeln in Würfel schneiden, diese in die Terrine thun, gute frische Milch (ohne zu kochen) darüber gießen und etwas gestoßenen Zucker extra dazu geben.

XIX. **Von kalten und warmen Getränken.**

423. **Glühwein.** Man läßt 1 Flasche Rothwein nebst ½ Loth (8 Gramm) ganzen Zimmet, ¼ Loth (4 Gramm) ganze Nelken, von ½ Citrone die gelbe Schale und 16 Loth (28 Dekagramm) Zucker in einem Topfe zusammen kochen, gießt es durch einen Durchschlag in die Terrine und giebt es recht heiß in Gläsern, welche vorher etwas erwärmt werden müssen, damit sie nicht zerspringen.

424. **Punsch.** Man giebt ½ Loth (8 Gramm) guten schwarzen Thee, sowie von ½ Citrone die gelbe Schale in einen Topf, gießt 2 Seidel (1 Kanne, 7 Deciliter) kochendes Wasser darauf und läßt ihn 10 Minuten ziehen. Indessen giebt man in ein gut verzinntes Casserol ½ Pfund (¼ Kilogramm) Zucker und von 3 Citronen den Saft, gießt den Thee aus dem Topfe durch ein feines Sieb oder durch eine Serviette dazu und läßt es bis zum Kochen kommen. Dann gießt man es nebst 1 Seidel (½ Kanne, 4 Deciliter) Arac in eine Terrine, rührt es gut um und ser=

virt es in erwärmten Gläsern. Man kann auch die Hälfte Arac und die andere Hälfte Wein oder Champagner nehmen; auch statt Arac guten Rum, jedoch ist ersterer viel feiner.

425. Eierpunsch. Man quirlt in einem hohen Topfe 5 bis 6 frische Eidotter mit $^1/_2$ Obertasse kaltem Wasser glatt. Dann gießt man $^1/_2$ Seidel ($^1/_4$ Kanne, 2 Deciliter) kochendes Wasser dazu, quirlt es sehr schnell recht schaumig und quirlt endlich den Eierschaum zu dem fertigen Punsch nach der Vorschrift Nr. 424.

426. Chaudeau. Man giebt 1 Seidel ($^1/_2$ Kanne, 4 Deciliter) weißen Wein in einen hohen Topf, in welchem 3 Seidel ($1^1/_2$ Kanne, 1 Liter reichlich) hineingehen, 8 Loth (14 Dekagramm) auf Citrone abgeriebenen Zucker, 1 Stückchen ganzen Zimmet und 10 Eidotter dazu, stellt den Topf in kochendes Wasser und quirlt immer recht gleichmäßig und schaumig fort, bis der Chaudeau so dick ist, daß der Quirl in der Mitte aufrecht stehen bleibt. Er darf aber nicht eher gequirlt werden, als man ihn braucht, weil er sonst zusammenfällt. Ist er fertig, so läßt man ihn in heißem Wasser stehen, doch darf dasselbe nicht mehr kochen. Hierauf giebt man ihn in Gläsern mit Bisquit, oder als Sauce zu englischem Pudding, zu Mehlspeise von Citrone, oder zu Mandelmehlspeise.

427. Warmbier. Man giebt 2 Seidel (1 Kanne oder 7 Deciliter) Bier, 6 Loth (10 Dekagramm) Zucker, von $^1/_4$ Citrone die Schale und 1 Stückchen ganzen Zimmet in einen hohen Topf von 3 Seideln ($1^1/_2$ Kanne, 1 Liter reichlich), deckt es zu und läßt es bis zum Kochen kommen. Wenn es kocht, hat man indessen in $^1/_2$ Seidel ($^1/_4$ Kanne, 2 Deciliter) Schmetten oder guter Milch $^1/_2$ Eßlöffel voll

feines Mehl recht glatt gequirlt, giebt $1/2$ Kaffeelöffel voll Salz, etwas Muskatnuß und 4 Eidotter hinzu, quirlt es gut durcheinander, gießt es unter fortwährendem Quirlen langsam zu dem kochenden Bier und quirlt es noch 4 Minuten recht schaumig, damit das Mehl nicht vorschmeckt und das Warmbier recht dicklich und recht schaumig ist; dann giebt man es in Tassen. — Oder man giebt es als Suppe. In letzterem Falle kann man 2 Eidotter ersparen und dafür das Mehl doppelt nehmen; sodann wird 1 Teller voll länglich fein geschnittene Semmel in guter Butter geröstet, in eine Terrine gethan, die Suppe darüber gegossen und sogleich auf die Tafel gegeben. Man giebt auch statt der gerösteten Semmel kleine Schneenocken in die Terrine.

Anmerkung. Die Eier, welche dazu verwendet werden, müssen stets frisch sein, wenn das Warmbier, der Chaudeau oder die legirten Sachen fein und gut schmecken sollen. Mit einem alten Ei — es braucht noch nicht zu riechen — kann man sich das Beste verderben. Wenn man Milch statt Schmetten zu dem Warmbier nehmen muß, so kann man auch ein Stückchen frische Butter dazu thun; ist letztere wohlschmeckend, so ist das Warmbier um so besser.

428. **Grog.** Man giebt $1/2$ Pfund ($1/4$ Kilogramm) Zucker in eine Terrine und $1/2$ Seidel ($1/4$ Kanne, 2 Deciliter) kochendes Wasser darauf, rührt es gut um, und nachdem sich der Zucker aufgelöst hat, gießt man $1/2$ Seidel ($1/4$ Kanne, 2 Deciliter) guten Rum dazu und servirt ihn in Gläsern.

Ein ähnliches sehr gutes Getränk ist der russische Czai. Dazu nimmt man $1/2$ Loth (8 Gramm) guten schwarzen Thee, giebt ihn in ein Geschirr, gießt $1\,1/2$ Seidel ($3/4$ Kanne, 5 Deciliter) kochendes Wasser darauf und läßt ihn 10 Minuten ziehen. Indessen giebt man $1/2$ Pfund ($1/4$ Kilogramm)

Zucker in eine erwärmte Terrine, gießt den Thee durch ein feines Sieb oder eine Serviette dazu, zuletzt ebenfalls $^1/_2$ Seidel (2 Deciliter) Arac, rührt es gut durcheinander und giebt ihn in erwärmten Gläsern.

429. **Chocolade zu kochen.** $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogramm) Chocolade wird in 4 Seideln (zwei Kannen, $1^1/_2$ Liter) guter Milch nebst 4 Loth (7 Dekagramm) Zucker unter öfterem Quirlen gekocht. Ist sie nun recht fein gequirlt und man will sie recht schaumig haben, so quirlt man in einem kleinen Töpfchen in wenig kaltem Wasser 2 Eidotter, gießt so viel wie $^1/_2$ Obertasse kochendes Wasser dazu, quirlt es schnell recht schaumig, gießt es unter fortwährendem Quirlen zu der fertigen Chocolade und richtet diese sogleich an. Die übrig gebliebene läßt man in heißem Wasser stehen, damit sich die Eier nicht zersetzen. Man kann die Chocolade auch in Wasser kochen und ohne Ei geben, welche auf diese Art für schwache Magen viel zuträglicher ist, während sie durch die Eier nur etwas schaumiger, jedoch schwer verdaulicher wird.

430. **Mandelmilch.** $^1/_4$ Pfund (14 Dekagramm) süße Mandeln, worunter 4 Stück bittere sein können, werden abgezogen und mit etwas Wasser recht fein gestoßen, 3 Seidel ($1^1/_2$ Kanne, 1 Liter) Wasser darauf gegossen und an einem kühlen Orte $^1/_2$ bis 1 Stunde stehen gelassen, dann durch ein feines Sieb gestrichen oder durch ein leinenes Tuch gewunden und mit Zucker nach Geschmack süß gemacht.

431. **Limonade.** 12 Loth (21 Dekagramm) Zucker, von 2 ganzen Citronen der Saft und 3 Seidel ($1^1/_2$ Kanne, 1 Liter) frisches Wasser werden in einem Geschirr gut untereinander gerührt und in Gläsern gegeben. Durch 3 Seidel (1 Liter) frisches Wasser und $^1/_2$ Seidel (2 Deciliter) fertigen Himbeersaft wird es Himbeerlimonade. Die erstere

Art Limonade kann man auch als Kaltschale geben. Man reibt einen Teller voll Schwarzbrod, giebt 4 Loth (7 Dekagramm) ausgelesene, reingewaschene kleine Rosinen, 6 Loth (10 Dekagramm) gestoßenen Zucker, von 2 Citronen den Saft und 1 Citrone in Scheibchen geschnitten dazu, thut dies Alles zusammen in eine Terrine, gießt 1/4 Stunde vor dem Anrichten 3 Seidel (1 1/2 Kanne, 1 Liter) frisches Brunnenwasser darauf und rührt es um.

Ein recht kühlendes und kräftiges Getränk ist mir auch unter dem Namen **Cardinal** bekannt. Man schält von 3 Stück bitteren Pomeranzen die Schalen recht dünn ab, giebt letztere nebst 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Zucker, 2 Flaschen Rhein- oder guten weißen Oestreicherwein in eine Terrine, läßt es gut zugedeckt 5 bis 6 Stunden stehen und giebt es dann in Weingläsern.

Man kann auch 3 Stück bittere Orangen in ein reines, neues töpfernes Casserol geben, auf schwaches Feuer setzen, die Orangen unter öfterem Umdrehen braunfleckig braten lassen, dann in einen Topf geben, 3 Seidel (1 1/2 Kanne, 1 Liter) Rothwein nebst 6 Stück ganzen Nelken, etwas ganzen zerbrochenen Zimmet und 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Zucker hinzuthun, zugedeckt 48 Stunden stehen lassen, dann durch ein feines Sieb gießen, auf Flaschen füllen, diese fest zustöpseln, an einem kalten Orte aufbewahren und als **Bischof** geben.

XX. Von verschiedenen Arten Salat.

432. **Lattich-, Stauden-, auch Kopfsalat.** Der Salat wird gut geputzt, die unteren Blätter weggethan, dann die guten, zarten in mehrere Theile zerzupft, der Strunk herausgeschnitten und rund um das Herz herum die Blätter abgeblattet, daß das Herz ganz bleibt. Dieses schneidet man

halb durch, oder, wenn es recht fest ist, in 4 Theile. Dann wäscht man den Salat einigemale in viel Wasser recht durch, drückt ihn jedoch nicht, weil er sonst sein schönes Ansehen verliert, sondern nimmt ihn nur ganz locker in die Hand und legt ihn auf ein Sieb oder Durchschlag, damit das Wasser abläuft. Angemacht darf er erst werden, wenn der Braten auf den Tisch kommt. Das Annachen ist Geschmacksache. Man kann ganz einfach den gewaschenen Salat in eine tiefe Schüssel geben, zuerst mit gutem, frischem Provenceröl — für 6 Personen eine Obertasse voll — begießen und mit einem hölzernen Löffel und einer Gabel untereinander mengen. Dann streut man erst einen Kaffeelöffel voll Salz, wie einen Eßlöffel voll klaren Zucker darüber und gießt zuletzt eine Obertasse guten Weinessig hinzu, worauf Alles gut untereinander gemengt wird. Während man den Salat auf einer Assiette anrichtet, sucht man die Herzchen heraus und garnirt sie um den Rand. Dann läßt man noch 4 Eier 5 Minuten kochen, damit das Weiße hart und das Gelbe noch etwas weich ist, zerschneidet jedes in 4 Theile, legt sie zwischen die Herzchen, oben darauf 4 oder 6 Stückchen Ei in Form eines Sternes und in die Mitte ein Salatherzchen. Zuletzt bestreut man ihn mit fein geschnittenem Schnittlauch oder mit fein geschnittener grüner Dille. Was man nicht liebt oder nicht hat, läßt man weg. Man kann auch die Eier in 8 Minuten recht hart kochen, die Dotter durch ein Sieb streichen, mit feinem Oel glatt rühren, mit Essig verdünnen, mit Salz und Zucker abschmecken und über den reingewaschenen Salat gießen. Beim Anrichten garnirt man den Rand der Assiette 2 Finger dick mit den hart gekochten und klar gehackten Eidottern.

433. **Rapünschen- oder Feldsalat.** Die Rapünschen werden rein geputzt, gewaschen und angemacht wie der

Staudensalat (siehe Nr. 432). Man vergesse aber ja nicht, immer zuerst das Oel auf den Salat zu gießen und zu untermengen und dann erst Salz, Essig und Zucker dazu zu geben, weil er dadurch viel zarter und verdaulicher wird. Zu beiden Arten Salat kann man auch statt Oel und Essig sauern Schmetten (Sahne oder Rahm), sowie etwas Salz und nach Geschmack Zucker nehmen.

434. **Krautsalat.** Das Kraut wird abgeblattet, die Strünke herausgeschnitten und rein gewaschen. Dann wickelt man einige Blätter fest zusammen, schneidet das Kraut recht fein, giebt es in ein Geschirr, brüht es mit kochendem Wasser und läßt es einige Minuten stehen. Dann gießt man das Wasser wieder davon ab und läßt es kalt werden. Hierauf gießt man etwas Oel darüber, mengt es gut untereinander, bestreut es mit ein wenig Salz und Zucker, gießt zuletzt etwas Weinessig dazu, mengt es wieder gut durcheinander und richtet es in einer Assiette an, wobei man ein wenig gestoßenen Pfeffer darüber streut. Man kann rothes und weißes Kraut nehmen und jedes einzeln anmachen. Das rothe wird durch das Brühen die Farbe verändern, bekommt sie aber durch den Essig viel schöner wieder. Beim Anrichten giebt man das weiße Kraut in die Mitte der Assiette, das rothe dagegen um den Rand herum, oder auch umgekehrt.

435. **Kartoffelsalat.** $^1/_2$ Metze (2 Liter) Kartoffeln werden rein gewaschen, weich gekocht, das Wasser abgegossen, geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit $^1/_4$ Seidel ($^1/_8$ Kanne, 1 Deciliter) Provenceröl übergossen. Dann wird Alles untereinander gemengt, mit $^1/_2$ Eßlöffel Salz bestreut, ebensoviel Essig als Oel darüber gegeben, wieder untereinander gemengt, in einer Assiette angerichtet, fein

geschnittene Zwiebeln oder Schnittlauch und zuletzt ein wenig Pfeffer darüber gestreut. Man kann auch 4 bis 6 Loth (7 bis 10 Dekagramm) rein gewaschene, von Gräten befreite, fein geschnittene Sardellen um den Rand garniren, oder 2 frische Heringe nebst etwas Senf unter den fertigen Salat mischen und zuletzt mit fein geschnittenen Zwiebeln und Kapern bestreuen, sowie auch um den Rand Rapünschensalat garniren. Ebenso kann man die Hälfte Kartoffeln, die andere Hälfte aber geschälte Aepfel nehmen und beides länglich oder würflich schneiden. Die Aepfel zuerst, sie mit ein wenig Zucker bestreuen und zugedeckt stehen lassen, bis man die Kartoffeln fertig hat. Dann giebt man die warmen Kartoffeln dazu, gießt das Oel darüber, mengt es nebst den Heringen, welche man vorher von Haut und Gräten befreit hat, gut durcheinander, gießt dann den Essig dazu und mischt es noch einmal. Hierauf richtet man den Salat in einer Assiette an, bestreut ihn mit feingeschnittenen Zwiebeln, Kapern und zuletzt den Rand mit ein wenig Pfeffer; den Rand garnirt man außerdem mit Aspic. Wenn man Hering oder Sardellen unter den Salat mischt, darf man kein Salz dazu geben, und soll der Kartoffel- oder der gemischte Salat (mit Aepfeln) gut schmecken, so müssen die Kartoffeln stets warm sein und niemals lange gestanden haben. Von den kalten Kartoffeln bleiben wohl die Scheibchen besser ganz, sind aber schwer verdaulich, und der Salat schmeckt sehr schlecht davon.

436. Selleriesalat. Der Sellerie wird geputzt, gewaschen und in Wasser weich gekocht. Wenn er weich ist, nimmt man ihn einzeln mit dem Schaumlöffel heraus, legt ihn in kaltes Wasser und schält die graue Schale davon ab. Dann schneidet man den Sellerie in messerrückendicke Scheiben, legt diese Scheiben in ein tiefes Geschirr, bestreut sie mit ein wenig Salz, gießt soviel Essig darauf, daß er dar-

über weggeht, und stellt den Salat an einen kühlen Ort bis zum Gebrauch. Hierauf richtet man die Scheibchen hübsch mit einer Gabel auf einer Assiette an, gießt ein wenig feines Oel dazu und bestreut sie mit ein wenig gestoßenem Pfeffer. Die grünen Herzchen kocht man einige Minuten in Salzwasser, damit sie schön grün bleiben, und garnirt den Salat damit. Zu dem Abschälen des Sellerie's kann man ein zackiges Dressirmesser nehmen und von oben nach unten damit schälen, dann erst die Scheibchen schneiden; dies sieht sehr hübsch aus und putzt sehr. Der Sellerie macht eine Ausnahme unter den Salaten, indem man das Oel erst zuletzt und zwar sehr wenig hinzugiebt. Zum Garniren des Randes verwendet man auch Rapünschensalat.

437. **Gurkensalat.** Die Gurken werden kurz vor dem Anrichten mit einem Dressirmesser der Länge nach herunter oder glatt geschält, in sehr dünne Scheibchen geschnitten, mit Oel begossen und gut untereinander gemengt. Dann erst streut man etwas Salz nebst ein wenig Zucker darüber, gießt zuletzt etwas guten Weinessig dazu, mengt es gut durcheinander, richtet den Salat in einer Assiette an, streut ein wenig Pfeffer in die Mitte und um den Rand herum etwas fein geschnittene grüne Dille; oder man garnirt den Rand mit Salatherzchen, kann auch, ohne zu garniren, nur einfach anrichten. Die Gurken dürfen niemals früher gesalzen werden, wie es so Viele thun, weil sie sonst den Saft, der doch so nahrhaft und gesund ist, gehen lassen; Manche drücken sogar den Saft aus, dann wird der Gurkensalat dadurch wie Leder und schwer verdaulich.

438. **Grüner Bohnensalat.** Die grünen Bohnen werden abgezogen, gewaschen, schräg in 3 oder 4 Theile, oder auch feiner geschnitten und in weichem Wasser mit ein wenig

Salz weich gekocht, wobei das Wasser kochen muß, wenn man die Bohnen hineingiebt. Wenn sie weich sind, gießt man das Wasser herunter und Essig darauf, stellt sie kalt, richtet sie an, giebt ein wenig Oel dazu und streuet etwas Pfeffer darüber.

439. **Weißer Bohnensalat.** Die weißen Bohnen werden ausgelesen, gewaschen, in weichem Wasser weich gekocht, dann das Wasser davon abgegossen, Essig dazu gegeben und bis zum Anrichten kalt gestellt. Nachdem giebt man ein wenig Salz dazu, richtet sie an, begießt sie mit etwas gutem Oel, bestreut sie mit Pfeffer, legt um den Rand hart gekochte, in Viertel geschnittene Eier, oder garnirt um den Rand die klar gehackten Eidotter und bestreut sie auch mit fein geschnittenem Schnittlauch oder Zwiebeln.

440. **Spargel als Salat.** Der Spargel wird geputzt, gewaschen, in 1 Zoll lange Stückchen geschnitten und in Wasser mit ein wenig Salz weich gekocht. Wenn er weich ist, nimmt man ihn mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, giebt ihn in eine Assiette und etwas Essig darüber. Beim Anrichten giebt man erst etwas Oel dazu und, wenn man es liebt, ein wenig Zucker und Pfeffer.

Blumenkohl kann man auf dieselbe Art bereiten und zum Garniren und Ausputzen nehmen.

441. **Italienischer Salat.** ½ Pfund (¼ Kilogramm) Sardellen werden gewaschen und von den Gräten gereinigt, dann einige Bricken in schmale schräge Streifen geschnitten, etwas geräucherter Lachs, wie auch etwas in Essig eingelegte kleine Pilze, alles untereinander hübsch auf einer Schüssel arrangirt. Hierzu giebt man noch einige kleine Pfeffergurken, bestreut den Salat mit Kapern, begießt ihn mit Essig und Oel und garnirt den Rand mit Aspic.

442. Fleisch- oder Russischer Salat. Allerhand kaltes Fleisch, sowie auch etwas geräucherte Zunge, magerer gekochter Schinken, Cervelatwurst, wird alles in länglich schmale Streifchen geschnitten, untereinander gemischt, mit Essig und Oel übergossen, mit Kapern bestreut und mit hart gekochten Eiern oder mit Aspic ausgeputzt, auch der Rand mit geschabtem oder geriebenem Kren garnirt.

XXI. Von verschiedenem Backwerk.

443. Kugelhopf oder Aschkuchen. Es wird 1/2 Pfund (1/4 Kilogramm) Butter zu Schaum gerührt, dann 8 Eidotter, sowie auch 4 Loth (7 Dekagramm) auf Citrone abgeriebener gestoßener Zucker, 4 Loth (7 Dekagramm) süße und 3 Stück bittere Mandeln mit ein wenig Milch recht fein gestoßen dazu gegeben. Hierauf eine Messerspitze fein gestoßener Zimmet, ein wenig Muskatnuß, 1 Loth (17 Gramm) in einer Obertasse lauer Milch aufgelöste Hefen und zuletzt 1/2 Pfund (1/4 Kilogramm) feines Mehl löffelweis auch dazu gerührt, so daß während des Rührens 1/2 Stunde vergeht. Dann giebt man den Teig in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form, die jedoch nur halb voll sein darf, überdeckt sie mit einem Tuche und läßt sie an einem warmen Orte ziemlich voll gehen, worauf sie in der Röhre bei mäßiger Hitze 3/4 bis 1 Stunde gebacken wird.

444. Geschwinder Kugelhopf ohne Hefen. Man quirlt in 2 Obertassen kalter Milch, 1 Obertasse zerlassene Butter und 4 Eidotter, rührt dieses in 3/4 Pfund (42 Dekagramm) feines durchgesiebtes Mehl und 1/4 Pfund (14 Dekagramm) gestoßenen Zucker, welchen man vorher auf einer halben

Citrone abgerieben hat, dann 2 Loth (3 Dekagramm) fein gestoßene süße und 1 Loth (17 Gramm) bittre Mandeln auch dazu und 2 Kaffeelöffel Cremortartari und 1 Kaffeelöffel Natron. Alles dieses arbeitet man zusammen mit einem Rührlöffel gut durcheinander, wozu man 20 Minuten Zeit braucht, und rührt zuletzt noch den Schnee von 4 Eiweiß darunter. Diese Masse wird in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form gethan und sogleich in den heißen Bratofen gestellt und bei immer gleichmäßigem Feuer $^3/_4$ Stunde gebacken. Die Form darf nur etwas über halbvoll sein, weil der Teig während des Backens steigt.

445. **Butterzopf.** Es wird $1^1/_2$ Pfund ($^3/_4$ Kilogramm) feines, etwas erwärmtes, durchgesiebtes Mehl in eine Schüssel gethan, in der Mitte derselben von 1 Obertasse lauer Milch, 1 Loth (17 Gramm) aufgelösten Hefen und ein wenig Zucker ein Hefenstück gemacht und $^1/_2$ Stunde ausgehen gelassen. Dann giebt man noch $^1/_2$ Seidel ($^1/_4$ Kanne, 2 Deciliter) gute Milch, in welcher 4 Eidotter zerquirlt sind, lauwarm dazu, setzt nachher 12 Loth (21 Dekagramm) zerlassene Butter, 3 Loth (5 Dekagramm) auf Citrone abgeriebenen zerstoßenen Zucker, 2 Loth (35 Gramm) süße und $^1/_2$ Loth (8 Gramm) bittere Mandeln fein gestoßen, endlich ein wenig Salz und Muskatnuß gleichfalls hinzu und arbeitet nun dieses zusammen mit dem Rührlöffel 20 Minuten bis $^1/_2$ Stunde gut durch, wobei der Teig etwas fest sein muß, bis sich letzterer von selbst von dem Rührlöffel loslöst. Dann giebt man $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogramm) rein gewaschene große und 4 Loth (7 Dekagramm) kleine Rosinen dazu, mengt sie mit dem Rührlöffel darunter, schüttet den Teig auf ein mit wenig Mehl bestreutes Bret, theilt ihn in 3 Theile und formirt von jedem Theil eine lange Wurst, die in der Mitte dick und an den Enden etwas dünner gestaltet

ist. Diese 3 Theile drückt man mit den oberen Enden zusammen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder Papier und flechtet einen lockern dreiflechtigen Zopf davon. Die unteren Enden drückt man wieder zusammen und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte 2, auch 2½ Stunden aufgehen. Ist nun der Teig genug gegangen, so zerquirlt man in einem Töpfchen 1 ganzes Ei und bestreicht mit diesem den Zopf mit einem Federpinsel; dann stellt man ihn in die Röhre und läßt ihn bei gelinder Hitze ¾ bis 1 Stunde backen. Will man ein Osterbrodchen davon machen, läßt man den Teig, wenn die Rosinen darunter gemengt sind, zugedeckt in der Schüssel 2 bis 2½ Stunden gehen, schüttet ihn sodann auf ein mit wenig Mehl bestreutes Bret, wirkt ein Brod davon, legt es auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder Papier und läßt es noch 20 Minuten bis ½ Stunde gehen. Dann bestreicht man es auch mit zerquirltem Ei oder nur mit lauem Wasser, bestreut es mit gewiegten süßen Mandeln und läßt es bei wenig Hitze, wobei jedoch die Röhre heiß sein muß, wenn man es zum Backen hineinstellt, eine Stunde bei immer gleichmäßigem Feuer schön hellbraun backen. Wenn es aus dem Ofen kommt, betropft und bestreicht man es sogleich mit heißer Butter und bestreut es mit Zucker und Zimmet.

446. Briosch oder Theebrod. Man giebt 1¼ Pfund (70 Dekagramm) feines durchgesiebtes Mehl in eine Schüssel und macht in der Mitte derselben von 1½ Loth (25 Gramm) in einer Obertasse lauer Milch und ein wenig Zucker aufgelösten frischen Hefen ein Hefenstück. Dann quirlt man ½ Seidel (¼ Kanne, 2 Deciliter) Schmetten (¼ Kanne Sahne, Rahm), 4 Eidotter, ¼ Pfund (14 Dekagramm) zerlassene Butter und ein wenig Muskatnuß gut durcheinander, gießt es rund herum um das Hefenstück und arbeitet nun

den Teig mit einem Rührlöffel gut durch. Nachher bedeckt man ihn mit einem feuchten Tuche, oder bindet ihn in ein naßgemachtes Tuch und hängt ihn an einem Stocke über Nacht in einen Ständer voll kalten Wassers. Wenn der Teig oben schwimmt, so ist er genug gegangen. Oder man läßt ihn mit einem feuchten Tuche überdeckt über Nacht an einem kühlen Orte aufgehen. Hefenteig geht im Kalten so gut wie in der Wärme, nur viel langsamer. Dann schüttet man den Teig auf ein reines Bret, wirkt ohne Mehl ein Brod davon, macht mit einem Rührlöffelstiel über Kreuz Eindrücke darauf, bestreicht ihn mit zerquirltem Ei, stellt ihn sogleich in die heiße Bratröhre und bäckt ihn bei gleichmäßigem Feuer $^3/_4$ Stunde. Man giebt das Gebäck kalt zu Kaffee oder Thee.

447. Christstollen oder Striezel. Man giebt in eine Schüssel $1^1/_2$ Pfund (84 Dekagramm oder $^3/_4$ Kilogramm) erwärmtes, feines, durchgesiebtes Mehl und macht von $1^1/_2$ Loth (25 Gramm) frischen, in einer Obertasse lauer Milch aufgelösten Hefen und ein wenig Zucker ein Hefenstück. Wenn dieses nach $^1/_2$ Stunde ausgegangen ist, quirlt man in $^1/_2$ Seidel ($^1/_4$ Kanne, 2 Deciliter) gute warme Milch 3 Eidotter, $^1/_2$ Pfund ($^1/_4$ Kilogramm) zerlassene Butter und gießt es neben das Hefenstück, nebst 2 Loth (3 Dekagramm) auf $^1/_2$ Citrone abgeriebenen Zucker, etwas Muskatnuß, 2 Loth (3 Dekagramm) süße und 2 Loth (3 Dekagramm) bittere feingestoßene Mandeln. Diesen Teig, der etwas fest sein muß, arbeitet man mit dem Rührlöffel 20 Minuten gut durch und setzt zuletzt 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogramm) große, reingewaschene Rosinen, welche vorher mit einem Glas Arac oder gutem Rum besprengt sein können, oder $^3/_4$ Pfund (42 Dekagramm) Sultanrosinen hinzu. Hat man die Rosinen gut darunter gemengt, so deckt man den Teig zu und läßt ihn an einem warmen Orte 2 Stunden gehen. Dann

schüttet man ihn auf ein reines, mit wenig Mehl bestreutes Bret, wirkt ihn durch, treibt ihn mit dem Nudelholz 3 Finger hoch länglich aus und schlägt von der breiten Seite den obern Theil so viel über, daß von dem untern Theil 3 Finger breit vorstehen. Hierauf legt man den Stollen auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder Papier und läßt ihn noch $^1/_2$ Stunde gehen. Nachdem man ihn sodann mit lauem Wasser bestrichen und mit gewiegten Mandeln bestreut hat, stellt man ihn in die heiße Röhre und läßt ihn bei gleichmäßigem Feuer 1 Stunde backen. Nach Verlauf dieser Zeit dreht man das Blech einmal um, damit er hübsch gleichmäßig bäckt. Ist die Röhre vielleicht unten zu heiß, so legt man einen Dachziegel oder glatten Bügelstahl unter das Blech, damit die Bäckerei von unten nicht verbrennt. Sowie der Stollen aus der Röhre kommt, bestreicht man ihn mit heißer Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimmet. Bäckt man mehrere Stollen gleichzeitig, so ist es besser, man schickt sie zum Backen in einen Backofen; ebenso Butterzopf und Osterbrodchen.

448. **Mürber Teig zu allerhand Kuchen.** Zwölf Loth (21 Dekagramm) feines Mehl, 8 Loth (14 Dekagramm) Butter, 2 ganze Eier und 2 Eidotter, nebst 1 Loth (17 Gramm) fein gestoßener Zucker werden auf einem Nudelbret mit einem breiten Messer untereinander gemengt, mit der Hand gut durchgewirkt, zu einem Kuchen dünn ausgetrieben und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt. Der Teig wird ebenfalls mit Butter bestrichen, dicht mit ausgekernten Kirschen belegt, mit etwas Zucker und Zimmet bestreut und rund herum der Rand einen Daumen breit mit einem breiten Messer herauf über die Kirschen geschlagen, damit der Saft nicht herunterläuft. Oder man behält etwas von dem Teige zurück, ehe man den Kuchen davon austreibt,

und hat man letzteren mit Früchten belegt, so treibt man den Teig sehr dünn aus, schneidet schmale Streifen davon und legt sie schräg über die Früchte und dann wieder über Kreuz. Nun erst schlägt man den Rand darüber, bestreicht den Rand und die Teigbänder mit zerquirltem Ei, stellt den Kuchen bei mäßiger Hitze in die Röhre und läßt ihn bei gleichmäßigem Feuer ½ Stunde backen. Nach dem Ueberkühlen schneidet man ihn in hübsche Stückchen, legt sie auf eine flache Schüssel und streut noch etwas Zucker darüber. So auch von Weichseln. — Die Pflaumen kann man schälen, halb durchschneiden, den Kern herausnehmen, den Teig dicht mit Pflaumen belegen, mit fein gewiegten süßen Mandeln bestreuen, wie auch mit etwas Zucker und Zimmet, und übrigens behandeln wie oben angegeben ist. Oder man wäscht auch nur die Pflaumen, schneidet sie in vier Theile und belegt den Teig so damit, daß die Schale nach unten kommt. Das Uebrige wie bei dem Kirschkuchen.

449. **Aepfelkuchen.** Zehn bis zwölf Stück große, schöne, mürbe Aepfel werden geschält, in schmale, dünne, längliche Streifen geschnitten und der Kuchenteig nach Nr. 448 dicht belegt. Hierauf werden 1 Loth (17 Gramm) süße Mandeln länglich geschnitten, mit 4 Loth (7 Dekagramm) rein ausgelesenen und gewaschenen kleinen Rosinen untermengt und nebst etwas Citronenzucker und Zimmet über die Aepfel gestreut. Dann belegt man sie mit Teigstreifen über Kreuz, schlägt den Rand rund herum herauf, bestreicht ihn mit zerquirltem Ei und bäckt ihn bei mäßiger Hitze ½ Stunde. Statt Aepfel kann man auch Heidelbeeren oder Johannisbeeren verwenden.

Anmerkung. Zu allen diesen Fruchtkuchen kann man auch nur einen einfachen Hefenteig nehmen. Man giebt ½ Pfund (¼ Kilogramm) feines Mehl in eine Schüssel,

macht in der Mitte derselben von ½ Loth (8 Gramm) aufgelösten Hefen, ½ Obertasse lauer Milch und etwas Zucker ein kleines sehr lockeres Hefenstück und läßt es ½ Stunde gehen. Dann quirlt man in eine ganze Obertasse warmen Schmetten (Sahne) 2 Eidotter, 3 Loth (5 Dekagramm) zerlassene Butter nebst ein wenig Muskatnuß, schüttet es zu dem Hefenstück, giebt 1 Loth (17 Gramm) zerstoßenen Citronenzucker dazu und rührt es gut mit dem Rührlöffel durcheinander. Hierauf deckt man den Teig zu, läßt ihn 1½ Stunde gehen, schüttet ihn auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbret, wirkt ihn gut durch, treibt Kuchen davon aus und läßt ihn noch ¼ Stunde gehen. Diese bestreicht man mit Butter, belegt sie mit Früchten und bäckt sie ¾ Stunde bei mäßiger Hitze.

450. **Mohnkuchen.** 1 Seidel (½ Kanne oder 4 Deciliter) Mohn wird eine Nacht eingewässert, dann das Wasser abgegossen, mit kochendem Wasser gebrüht, das Wasser wieder rein abgegossen und der Mohn mit einer Reibekeule in einem Reibenapfe mit 2 Loth (3 Dekagramm) Zucker und etwas Schmetten gerieben. Oder er wird im Mörser gestoßen, dann auf Kuchenteig nach Nr. 448 oder auch auf Hefenteig (Anmerkung Nr. 449) gestrichen, mit fein geschnittenen Mandeln und Rosinen bestreut und bei mäßiger Hitze ¾ Stunde gebacken. Statt eines großen Kuchens kann man auch mehrere kleine runde machen.

451. **Zweite Art Mohnkuchen.** Man löst in ½ Obertasse lauwarmer Milch 1 Loth (17 Gramm) frische Hefen nebst etwas Zucker auf. Ist dieses geschehen, so giebt man 1 Pfund (½ Kilogramm) feines durchgesiebtes Mehl in eine Schüssel und rührt in der Mitte die aufgelösten Hefen hinein (aber nur ganz locker). In einer halben Stunde wird es

aufgegangen sein. Dann quirlt man in ein knappes Seidel (1/2 Kanne, 3 Deciliter) lauwarme Milch und 1/4 Pfund (14 Dekagramm) gute zerlassene Butter, 2 Eidotter und schüttet es zu dem aufgegangenen Hefenstück nebst 2 Loth auf 1/4 Citrone abgeriebenen gestoßenen Zucker und arbeitet diesen Teig mit einem Rührlöffel gut durcheinander, wobei eine kleine halbe Stunde vergehen kann (er muß sehr locker sein). Dann deckt man ihn mit einer Serviette zu und läßt ihn 1 bis 1 1/2 Stunde gehen. Indessen bereitet man sich 1/2 Pfund (1/4 Kilogramm) Mohn vor, wie bei Nr. 450. Nachdem der Mohn gestoßen ist, quirlt man in 1/2 Obertasse guten dicken Schmetten (Rahm) 3 Eidotter nebst 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker, schlägt dann das Weiße von 3 Eiern zu einem starken Schnee (mit einer 4zinkigen Gabel auf einem tiefen Teller) und rührt die eingequirlten Eier nebst dem Schnee unter den Mohn. Wenn nun der Teig genug gegangen ist, schüttet man denselben auf ein mit Mehl bestreutes Bret, wirkt ihn etwas durch und treibt ihn zu einem Kuchen aus, so groß als das Blech ist, aber nicht zu dünn. Dann bestreicht man das Blech mit Butter, schlägt den ausgetriebenen Kuchen auf dem Bret auf allen 4 Seiten übereinander und legt ihn geschwind auf das Blech. Dann schlägt man denselben wieder auseinander, giebt ihm die gehörige Façon auf dem Blech und bestreicht ihn mit Butter; dann streicht man den Mohn einen Finger hoch auf den Kuchen und schlägt auf allen 4 Seiten mit einem breiten Messer den Teig 2 Finger breit darüber, damit der Mohn nicht herunter läuft, bestreicht den Rand mit Butter und stellt den Kuchen sogleich in den heißen Bratofen und läßt ihn bei egalem Feuer 1/4 Stunde bis 20 Minuten backen, bis er von allen Seiten schön hellbraun ist.

452. **Mohnbuchteln oder auch kleine Buchteln mit verschiedenen Früchten gefüllt.** Man macht von 1 1/2 Pfund

($^{3}/_{4}$ Kilogramm) Mehl, 1$^{1}/_{2}$ Loth (25 Gramm) aufgelösten Hefen, 1$^{1}/_{2}$ Seidel ($^{3}/_{4}$ Kanne, 5 Deciliter) guter Milch oder Schmetten, 3 Loth (5 Dekagramm) in der warmen Milch geweichter Butter, 2 Loth (3 Dekagramm) auf Citrone abgeriebenem Zucker, ein wenig Muskatnuß und Salz einen lockern Teig, arbeitet ihn 20 Minuten gut mit dem Rührlöffel durch, überdeckt die Schüssel mit einem Tuche und läßt ihn 1$^{1}/_{2}$ bis 2 Stunden gehen. Nachher schüttet man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Bret, wirkt ihn durch und treibt ihn mit dem Nudelholz so lang die Pfanne ist, in welcher man die Buchtel backen will, aus. Dann hat man 1 Seidel ($^{1}/_{2}$ Kanne, 4 Deciliter) Mohn vorbereitet, wie ich in Nr. 450 angegeben habe, bestreicht damit fingerstark den ausgetriebenen Teig, wickelt ihn zusammen wie einen Strudel, streicht die Pfanne gut mit Butter aus, streut sie gleichfalls mit geriebener Semmel aus, legt die Buchtel ein, deckt ein Tuch über die Pfanne und läßt sie noch $^{1}/_{2}$ oder $^{3}/_{4}$ Stunde gehen. Dann bestreicht man die Buchtel mit zerlassener Butter und läßt sie bei gelinder Hitze $^{3}/_{4}$ bis 1 Stunde backen. Wenn sie ausgebacken sind, stürzt man sie um, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, und, sind sie überkühlt, so schneidet man sie in schmale Streifen und giebt sie zu Kaffee oder Thee. Man kann auch den gegangenen Teig in 16 bis 20 kleine Stückchen theilen, die letzteren breit drücken und in der Mitte Mohn, Pflaumenmus oder sonst ein anderes Eingesottenes darauf geben. Den Teig schlägt man von allen 4 Seiten zusammen, so daß die Früchte ganz mit Teig bedeckt sind, setzt ihn in eine gut ausgestrichene, mit Semmel ausgestreute Pfanne dicht nebeneinander und läßt ihn noch $^{1}/_{2}$ Stunde gehen, worauf man ihn mit Butter bestreicht und bei mäßigem Feuer $^{3}/_{4}$ Stunde schön hellbraun bäckt. Wenn die Buchteln gut gebacken sind, stürzt man die Form oder Pfanne behutsam um, reißt die kleinen

Buchteln auseinander, richtet sie hübsch auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Zucker, oder mit Zucker und Zimmet, Vanillen- oder Citronenzucker und servirt sie als Mehlspeise.

453. Aepfeltorte. Man macht die Hälfte von dem Blätterteig wie Nr. 322 angegeben ist, oder die Hälfte mürben Teig nach Nr. 448, treibt davon einen Boden aus so groß als die Schüssel ist, auf welche man die Torte geben will, behält aber den vierten Theil von dem Teig zurück, um davon den Rand zu machen. Nun hat man aber schon vorher nach der Vorschrift Nr. 406 einen dicken Aepfelmus (Purée) fertig gemacht, mit welchem man den Tortenboden fingerstark bestreicht. Hierauf rollt man den übrigen Teig so lang aus, daß er um die Torte reicht, legt ihn rund herum, kneipt recht egal mit 2 Fingern den Rand fest, bestreicht letzteren mit zerquirltem Ei und läßt die Torte bei gelinder, gleichmäßiger Hitze ½ Stunde backen. Dann bestreut man sie dick mit Citronenzucker, stellt sie noch 5 Minuten in die heiße Röhre, damit sich der Zucker etwas glacirt, und giebt sie kalt zur Tafel.

454. Mandeltorte. Man schlägt 6 Eidotter in eine tiefe Schüssel und rührt sie nebst 8 Loth (14 Dekagramm) feingestoßenem Zucker, welcher vorher auf ½ Citrone abgerieben sein kann, ½ Stunde zu einem starken Schaum. Hierauf rührt man nach und nach 10 Loth (17 Dekagramm) süße Mandeln, worunter 6 Stück bittere sein können, fein gestoßen hinzu, wie auch 3 Loth (5 Dekagramm) ohne die braune Rinde geriebene Semmel und zuletzt den Schnee von 6 Eiern, worauf man sie in einer gut ausgestrichenen Form bei mäßigem Feuer ¾ Stunde bäckt.

455. Sandtorte. Man rührt 1 Pfund (½ Kilogramm) Butter, ohne Salz, zu Schaum, giebt 1 Pfund (½ Kilo-

gramm) fein gestoßenen Zucker, welchen man vorher auf einer Citrone abgerieben hat, sowie nach und nach 16 Eidotter und löffelweis ein ganzes Pfund (1/2 Kilogramm) Kartoffelmehl hinzu. Dieses zusammen wird 1 Stunde gerührt und in einer gut ausgestrichenen Form bei wenig Hitze langsam 2 bis 3 Stunden gebacken. Die Torte darf nur mehr trocken sein, und muß ganz hellbraun aussehen. Dann stürzt man sie um, bestreicht sie mit Zuckerguß und putzt sie hübsch mit eingesottenen Früchten aus.

456. **Zweite Art Sandtorte.** Man rührt 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Butter zu Schaum, dann nach und nach 4 ganze Eier, desgleichen 6 Eidotter, sowie auch löffelweise nach und nach 24 Loth (42 Dekagramm) auf Citrone abgeriebenen Zucker, und ist dieser gut verrührt, ebenfalls löffelweise 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Kartoffelmehl und endlich von 2 Citronen den Saft oder 1 Glas Malaga dazu. Dieses wird zusammen 1 Stunde gerührt, sogleich in eine gut ausgestrichene Form gethan und bei wenig Hitze 3 Stunden sehr langsam gebacken. Die Röhre darf nur lau sein und das Feuer muß recht egal gehalten werden. Diese Torten halten sich 14 Tage und schmecken altbacken besser als frische. Man kann auch 1/2 Pfund (28 Dekagramm) Butter zu Schaum rühren, 3 Eidotter und 2 ganze Eier, wie auch 1/2 Pfund (28 Dekagramm) fein gestoßenen Zucker und nach und nach 1/2 Pfund feines Mehl dazu geben und zusammen 1/2 Stunde rühren. Dann bestreicht man ein Kuchenblech mit weißem Wachs, giebt die Masse fingerstark recht gleichförmig darauf, bestreut sie mit länglich fein geschnittenen süßen Mandeln und bäckt sie bei sehr mäßigem Feuer 1/2 bis 3/4 Stunde. Sowie sie aus der Röhre kommt, schneidet man sie in 2 Finger starke Streifen, stellt sie kalt und giebt sie unter dem Namen Magdalenenkuchen zum Thee.

457. Käsekuchen. Man treibt von mürbem Teig nach Nr. 448, oder von Hefenteig, siehe Nr. 449, einen Kuchen aus. Wenn letzterer gegangen ist, bestreicht man ein Kuchenblech mit Butter, legt den Kuchenteig darauf und bestreicht ihn ebenfalls mit Butter. Dann mischt man geriebenen Käse mit der Hälfte weißer geriebener Semmel durcheinander und bestreut den Kuchen fingerstark damit, worauf man ihn noch mit 4 Loth (7 Dekagramm) rein ausgelesenen und gewaschenen kleinen Rosinen bestreut. In einem Töpfchen quirlt man 1 Obertasse Schmetten (Sahne) mit 2 ganzen Eiern, 2 Loth (3 Dekagramm) zerlassene Butter, 2 Loth (3 Dekagramm) klaren Zucker und etwas gestoßenen Zimmet gut durcheinander, und nachdem man ringsherum den Rand heraufgeschlagen hat, gießt man diesen eingequirlten Guß darüber, stellt den Kuchen in die heiße Röhre und läßt ihn bei mäßigem Feuer $^3/_4$ Stunde backen. Wenn er aus der Röhre kommt, bestreut man ihn mit Zucker und servirt ihn kalt.

458. Brodtorte. 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogramm) feingestoßener Zucker wird auf einer Citrone abgerieben und mit 16 Eidottern zu einem starken Schaum gerührt. Sodann werden 3 Loth (5 Dekagramm) geröstetes Schwarzbrod, fein gestoßen, wie auch 4 Loth (7 Dekagramm) fein geriebene Chocolade, 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogramm) süße fein gestoßene Mandeln, worunter einige bittere sein können, $^1/_2$ Loth (8 Gramm) fein gestoßener Zimmet, 6 Stück Nelken und 8 Körnchen ebenfalls fein gestoßener Kardamom dazu gerührt. Eidotter und Zucker müssen 20 Minuten gerührt werden, ehe man das Brod und alles Andere nach und nach dazu thut. Dann giebt man den Schnee von den Eiern hinzu, mischt ihn gut darunter, schüttet diese Masse in eine gut ausgestrichene Form, stellt sie sogleich in eine heiße Röhre und

läßt diese Torte bei mäßiger Hitze 1 Stunde backen. Hierauf stürzt man sie vorsichtig um, bestreicht sie mit Zuckerguß (siehe Nr. 463), putzt sie mit dünn geschnittenem Citronat schön aus, läßt sie kalt werden und giebt sie, wie alle andern Torten, als Dessert.

459. **Bisquittorte.** Man rührt 16 Loth (28 Dekagramm) auf 1/2 Citrone abgeriebenen Zucker, fein gestoßen, mit 8 Eidottern zu einem starken Schaum, rührt 10 Loth (17 Dekagramm) Kartoffelmehl löffelweis nach und nach dazu, drückt den Saft von 1/2 Citrone dazu, rührt alles zusammen 3/4 Stunde und giebt zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß hinzu. Dann läßt man sie in einer gut ausgestrichenen Form bei wenig Hitze 3/4 Stunde backen. Die Form darf nur halb voll sein, weil sie sehr steigt.

460. **Zweite Art Bisquittorte.** Man schlägt 20 Eidotter in eine tiefe Schüssel und rührt sie mit 1 Pfund (1/2 Kilogramm) fein gestoßenem, durchgesiebtem Zucker, welchen man vorher auf einer Citrone abgerieben hat, zu einem starken Schaum. Dann rührt man nach und nach 1/2 Pfund (28 Dekagramm) Kartoffelmehl, 3 Loth (5 Dekagramm) anderes feines Mehl, 1 Loth (17 Gramm) bittere und 3 Loth (5 Dekagramm) fein gestoßene süße Mandeln dazu. Alles zusammen rührt man eine Stunde gut durcheinander, rührt zuletzt von 14 Eiweiß den Schnee auch gut darunter und bäckt die Torte in einer gut ausgestrichenen Form bei sehr mäßigem Feuer eine ganze Stunde.

461. **Linzer Torte.** Man giebt in eine tiefe Schüssel 1 Pfund (1/2 Kilogramm) feines Mehl, 3/4 Pfund (42 Dekagramm) ungesalzene Butter, 1/2 Pfund (28 Dekagramm) fein gestoßenen, auf Citrone abgeriebenen Zucker, 1/2 Loth (8 Gramm) fein gestoßenen Zimmet, 1/4 Pfund (14 Deka-

gramm) fein gestoßene Mandeln, worunter 1 Loth (17 Gramm) bittere sein können. Nachdem man 2 Eidotter dazu gegeben hat, wirkt man dieses alles zusammen mit dem Rührlöffel gut durcheinander zu einem Teig, schüttet diesen auf ein reines mit Mehl bestreutes Bret und theilt ihn in 3 Theile. Von jedem Theil treibt man einen runden Kuchen schön gleichförmig aus, legt sie nebeneinander auf ein Blech und bäckt sie bei gelindem Feuer ½ Stunde; dann legt man sie auf flache Schüsseln und läßt sie kalt werden. Am andern Tag bestreicht man jeden Boden einzeln mit eingesottenen Früchten und legt sie recht passend über einander. Wenn hier oder dort ein wenig von dem einen oder andern Boden etwas vorstehen sollte, so setzt man die zusammengesetzte Torte auf ein reines Bret und schneidet sie mit einem scharfen Messer rund herum gleich, ohne sie noch mehr zu backen.

462. Zweite Art Linzer Torte. Man macht von 16 Loth (28 Dekagramm) Mehl, 10 Loth (17 Dekagramm) ungesalzener Butter, 8 Loth (14 Dekagramm) auf Citrone abgeriebenem Zucker, etwas Zimmet, 2 Eidottern und 2 gekochten Eidottern, letztere durch ein Haarsieb gestrichen, einen Teig. Nachdem man ihn mit dem Rührlöffel ½ Stunde gut durchgearbeitet hat, schüttet man ihn auf ein mit wenig Mehl bestreutes Bret, treibt davon einen runden fingerstarken Kuchen aus, legt die Tortenschüssel darauf und schneidet rund herum den übrigen Teig weg. Den Abgang wirkt man wieder zusammen und rollt dünne Stäbchen, so stark wie schwaches Rohr, davon. Nun legt man den ausgetriebenen Tortenboden vorsichtig, damit man ihn nicht zerreißt, auf ein Kuchenblech und belegt ihn fingerstark mit eingesottenen Früchten. Dann legt man diese Teigwürstchen oder Stäbchen über Kreuz über das Eingesottene und zuletzt

rund herum als Rand. Letzterer muß aber recht glatt über dem Tortenboden liegen. Nachdem man sie noch mit zerquirltem Ei bestrichen hat, läßt man sie bei wenig Hitze 1/2 Stunde backen. Diese Torten halten sich 14 Tage und noch länger.

463. Zuckerguß über Torten zu streichen. 1/4 Pfund (14 Dekagramm) auf Citrone abgeriebener Zucker, fein gestoßen und durchgesiebt, wird auf einen flachen Teller gethan, von 1/4 Citrone der Saft und das Weiße von 1/2 Ei dazu gegeben und mit einem neuen hölzernen Rührlöffel 10 Minuten zu einem dicken Crême gerührt. Wenn nun die Torte umgestürzt und kalt ist, bestreicht man sie recht gut mit diesem Guß, legt sie geschmackvoll mit Früchten aus, stellt sie 1/4 Stunde in eine laue offene Röhre und läßt den Zucker trocknen. Hat es einige Stunden Zeit, so kann man sie auch in ein trockenes Zimmer stellen, wobei sie, wenn auch langsamer, ebenfalls trocknet.

Die Hälfte von diesem Guß kann man auch mit Alkermissaft rosa färben und mit zum Ausputzen gebrauchen. Ebenso kann man auch 1/4 Pfund (14 Dekagramm) Zucker klären wie zum Einsieden. Nach dem Ueberkühlen desselben rührt man das Weiße von 2 Eiern, sowie den Saft von 1/4 Citrone dazu, bestreicht die fertige Torte damit und läßt sie in einer offenen lauen Röhre trocknen. Oder man giebt sie auch ohne Guß und bestreut sie nur mit feinem Zucker; ersteres sieht jedoch schöner aus.

464. Baisers mit Schmetten- oder Sahneuschaum. Man schlägt das Weiße von 3 Eiern auf einem flachen Teller zu einem starken Schnee, mischt 8 Loth (14 Dekagramm recht fein gestoßenen, durch ein feines Sieb gesiebten Zucker darunter, bestreicht ein Blech mit weißem Wachs, setzt

mit einem Löffel Häufchen in kurzer Entfernung von einander darauf und läßt sie in einer lauen Röhre trocknen. Wenn sie sich hart anfühlen, schneidet man sie mit einem dünnen Messer von dem Bleche los, höhlt sie mit einem kleinen Löffel vorsichtig aus, legt sie umgekehrt auf starkes Zuckerpapier und läßt sie bei offener Röhre oder auf dem Bratofen recht hart trocknen. Kurz vor dem Gebrauch füllt man sie mit Schmettenschaum (siehe Nr. 398), giebt 2 Theile zusammen, richtet die gefüllten Baisers auf einer nicht zu tiefen runden Schüssel recht hübsch wie eine Pyramide an und giebt sie als Dessert. Man kann auch den Sahnenschaum auf der Schüssel wie einen Berg anrichten und mit den hohlen Baisers belegen.

465. **Eisenkuchen oder Oblaten.** Man quirlt 8 Loth (14 Dekagramm) zerlassene Butter, 2 ganze Eier, 3 Eidotter, 1/4 Pfund (14 Dekagramm) zerstoßenen Zucker, ein wenig Zimmet und 12 Loth (21 Dekagramm) feines Mehl gut durcheinander, macht das Oblateneisen heiß, bestreicht es mit ein wenig Butterschmalz oder frischem Speck und gießt messerrückendick von der eingequirlten Masse darauf. Den Kuchen läßt man auf beiden Seiten hellbraun backen, schüttet ihn auf eine flache Schüssel, oder rollt ihn sogleich heiß zusammen und fährt so fort bis alle fertig sind. Dann füllt man kalt in die zusammengerollten Oblaten Sahnenschaum, oder giebt ihn auch extra dazu.

Man kann auch 3 ganze Eier, 9 Loth (15 Dekagramm) feinen Zucker nebst etwas Zimmet und 6 Loth (10 Dekagramm) feines Mehl gut untereinander rühren und wie oben backen.

Eine dritte Art ist die, daß man 3 Löffel Schmetten (Sahne), 1 Loth (17 Gramm) zerlassene Butter, 4 Loth (7 Dekagramm) feines Mehl, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter und

4 Loth (7 Dekagramm) Vanillenzucker nimmt, alles gut durcheinander quirlt und wie oben backen läßt.

466. Fruchttörtchen. Man sticht von Blätter- oder Linzer Teig kleine runde Kuchen, so groß wie eine kleine Untertasse, aus, und bestreicht die Kuchen mit Pflaumen- oder Aepfelmus oder auch andern eingesottenen Früchten. Dann schneidet man von dem ausgetriebenen Teigabgang schmale Streifen wie Band, belegt die Kuchen 5 bis 6 mal schräg damit, dann wieder über Kreuz, so daß das Eingesottene in kleinen Quarré's zu sehen ist. Den Rand biegt man rundherum einen kleinen Finger breit herauf, drückt ihn fest, bestreicht den Rand und die Bänder mit zerquirltem Ei, setzt diese kleinen Törtchen auf ein Blech und läßt sie bei nicht zu großer Hitze ½ Stunde backen. Dann bestreut man sie mit Zucker und giebt sie kalt.

467. Aepfel en Surtout oder Aepfel im Schlafrock. Man schält kleine, reife Borsdorfer Aepfel, sticht mit einem sehr schmalen, spitzen Messer die Kernhäuser oder Kriebse sehr vorsichtig heraus, damit die Aepfel nicht zerfallen und schön ganz bleiben. Dann setzt man letztere in ein tiefes Geschirr, begießt sie mit etwas Arac, streut Zucker und Zimmet darüber und läßt sie zugedeckt über Nacht stehen. Am andern Tag hat man etwas Blätterteig nach Nr. 322 fertig gemacht und messerrückendick ausgetrieben. Nun füllt man die Aepfel mit eingesottenen Früchten, setzt jeden einzeln auf den ausgetriebenen Teig und schneidet so viel von dem Teige ab, daß man den Apfel gut einwickeln kann. Den Teig drückt man oben über dem Eingesottenen gut zu, und hat man auf diese Art alle eingewickelt, so stellt man sie auf ein reines trockenes Blech, bestreicht jeden Apfel mit Ei, taucht die obere Seite in gestoßenen Zucker und Zimmet

und streut ganz fein gewiegte Mandeln darauf. Hierauf stellt man sie in die heiße Röhre und läßt sie bei gelinder Hitze 1/2 Stunde backen, worauf sie kalt mit Zucker bestreut und als Dessert gegeben werden. Sie sind dazu sehr zu empfehlen.

468. Bittere Macaronen. Man nimmt 1/4 Pfund (14 Dekagramm) bittere und eben so viel süße Mandeln. Nachdem man dieselben gebrüht und die Schale abgezogen hat, stößt man sie recht fein im Mörser mit etwas Eiweiß; das Eiweiß dienet dazu, damit sie nicht ölig werden; dann reibt man auf einem Pfund (1/2 Kilogramm) Zucker die gelbe Schale von einer Citrone ab, und stößt den Zucker ebenfalls sehr fein. Dann schlägt man von 5 Eiern das Weiße zu einem starken Schnee, rührt den Zucker nebst den Mandeln und dem Safte von einer Citrone unter den Schnee, bestreicht ein Kuchenblech sehr dünn mit weißem Wachs, setzt von der Mandelmasse mit einem Löffel kleine Häufchen darauf, und läßt sie bei gelinder Hitze 1/2 Stunde blaßbraun mehr trocknen als backen. Wenn sie gut sind, schneidet man sie mit einem dünnen Messer von dem Blech los, läßt sie kalt werden und giebt sie als Dessert, oder garnirt eine Schüssel mit anderm Backwerk oder einen Crême damit.

469. Schmalzgebackenes. Man rührt 2 ganze Eier und ein Dotter nebst 3 Eßlöffeln fein gestoßenen Zucker gut unter einander, giebt dann so viel feines Mehl dazu, daß man es gut wirken kann (auf einem Nudelbrette wie Nudelteig), dann treibt man denselben messerrückenstark aus, und schneidet 2 Finger breite und 4 Zoll lange Streifen, oder auch eckige Stückchen davon. Nachdem man in einem Casserol etwas Schmalz gehörig hat heiß werden lassen, läßt man 4 bis 6 Stück von dem geschnittenen Teig in das heiße

Schmalz neben einander hinein fallen. In 2 bis 3 Minuten, wenn sie hellgelb gebacken sind, nimmt man dieselben mit einem Schaumlöffel heraus, giebt sie auf Löschpapier, damit das Schmalz ganz abläuft. Dann richtet man sie auf einem Teller an, und bestreut sie mit Vanillenzucker, oder mit Zucker und Zimmet.

470. Trichtergebackenes. Man nimmt eine halbe Obertasse weißen Wein, giebt 3 Eßlöffel feines Mehl dazu und quirlt es glatt, dann schlägt man 2 ganze Eier und 1 Eiweiß dazu und 3 Eßlöffel fein gestoßenen Zucker, und quirlt alles zusammen, daß es ein flüssiger Teig wird.

Indessen hat man in einem Casserol etwas Schmalz (ungefähr 3 Seidel oder 1 Liter) heiß werden lassen. Wenn dies geschehen, nimmt man einen Spitzentrichter und läßt einen Eßlöffel voll von dieser Masse in das heiße Schmalz laufen, und so 3 bis 4 Eßlöffel voll neben einander; in 2 Minuten wird es hellbraun sein. Dann nimmt man es mit einem Schaumlöffel einzeln wieder heraus, läßt das Schmalz davon abtropfen, legt es auf Löschpapier, und wenn es etwas überkühlt ist, richtet man es wie einen Berg auf eine Schüssel an und bestreut es mit Zucker und Zimmet. Es nimmt verschiedene Formen an, während es in das Schmalz läuft, und sieht sehr hübsch aus. Man kann auch andres Backwerk damit garniren.

471. Königskuchen. Man rührt 1/2 Pfund (1/4 Kilogramm) gute Butter zu Schaum, dann nach und nach 6 Eidotter und 1/4 Pfund (14 Dekagramm) fein gestoßenen auf einer halben Citrone abgeriebenen Zucker, wie auch 3/4 Pfund (42 Dekagramm) feines Mehl löffelweis nach und nach dazu, zuletzt 1/4 Pfund (14 Dekagramm) rein gewaschene, gut ausgelesene und mit einem Tuche abgetrocknete kleine

Rosinen und den Schnee von 3 Eiweiß gut unterrührt. Dann in einer gut mit Butter ausgestrichenen, und mit Semmel ausgestreuten Form eine Stunde gebacken.

Die Rosinen werden etwas zu Boden fallen.

XXII. Von verschiedenem Eingesottenen in Essig und Zucker.

472. **Junge grüne Bohnen.** Die jungen grünen Bohnen werden in 3 bis 4 Theile, oder auch ganz fein geschnitten, in kochendem Salzwasser 4 Minuten abgekocht, dann das Wasser davon abgegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Sieb geschüttet, damit sie rein ablaufen. Indessen hat man etwas Weinessig mit ganzem Pfeffer bis zum Kochen kommen lassen, schüttet die Bohnen hinein und läßt sie noch 2 Minuten kochen. Man bewahrt sie in steinernen Büchsen oder neuen Töpfen auf, wobei der Essig darüber weggehen muß. Sobald sie erkaltet sind, bindet man sie mit starkem Papier zu und stellt sie an einen kalten Ort. Sollte sich nach einiger Zeit der Essig etwas verzehrt haben, so kocht man wieder etwas ab, und ist er gehörig ausgekühlt, so gießt man ihn darüber. Diese Art Bohnen giebt man im Winter als Salat.

473. **Senfgurken.** Man schält 15 Stück schöne egale Gurken ab und schneidet sie der Länge nach in 4 Theile. Nachdem die Kerne herausgeschnitten, werden die Gurken eingesalzen, in ein Geschirr gelegt, zugedeckt und über Nacht stehen gelassen. Am andern Tag kocht man 4 Seidel (2 Kannen, 1¼ Liter) Weinessig ab, trocknet die Gurken mit einem Tuche ab, legt in steinerne Büchsen oder Töpfe eine Schicht Gurken, streut etwas ganzen Senf und etwas

ganzen Pfeffer darüber, legt wieder Gurken darauf und giebt wieder Pfeffer und Senfkörner darüber, bis die Töpfchen voll sind. Hierauf gießt man den kochenden Essig darüber und läßt sie zweimal 24 Stunden stehen. Dann gießt man den Essig wieder herunter, giebt noch etwas dazu, kocht ihn noch einmal auf, läßt ihn kalt werden und gießt ihn wieder darüber. Auf jedes Töpfchen legt man ein Blatt Papier, bindet es gut mit Blase zu, bewahrt es an einem kühlen Orte auf und giebt die Gurken als Salat. Man kann sie auch in Rogouts schneiden und von dem Essig einen Löffel voll in die Sauce geben.

474. **Pfeffergurken.** Man wäscht ½ Schock kleine Gurken rein ab, legt sie in kleine steinerne Töpfe und streut 20 Loth (35 Dekagramm) Salz nebst 2 Loth ganzem Pfeffer und einige Lorbeerblätter darüber. Dann kocht man 6 Seidel (3 Kannen, 2 Liter) Essig ab und gießt ihn kochend darüber. Nach 2 Tagen gießt man den Essig wieder herunter, giebt noch 1 Seidel (½ Kanne, 3 Deciliter) dazu, kocht ihn wieder auf, läßt ihn kalt werden und gießt ihn wieder darüber. In 8 bis 10 Tagen kann man schon Gebrauch davon machen, nachdem man vorher die Töpfe gut zugebunden hat.

475. **Gewöhnliche saure Gurken.** Man wäscht 1 Schock hübsche, lange, mittelgroße Gurken rein ab und legt den Boden eines dazu bestimmten Fäßchens mit klein geschnittener Dille, etwas Fenchel, Estragon und Laub von sauren Kirschbäumen dicht aus. Darauf legt man eine Schicht Gurken, dann eine Schicht von der beschriebenen Unterlage des Fäßchens, bis dieses ganz voll ist. Indessen kocht man so viel Brunnenwasser ab, als man braucht, um das Fäßchen ganz zu füllen, und läßt dieses hernach durch den Binder (Böttcher) zuspinden. Nun giebt man 1 Pfund (½ Kilo-

gramm) Salz in das kochende Wasser und läßt es kalt werden. Ist nun das Fäßchen zugemacht, so gießt man das erkaltete Salzwasser durch einen Trichter in das Spundloch, macht es fest zu und stellt es 24 Stunden an einen warmen Ort. Dann stellt man es in den Keller und stürzt es alle 4 Tage um. Legt man die Gurken in Töpfe, so giebt man oben darauf einen hölzernen Deckel, welcher in den Topf paßt, und beschwert diesen mit einem rein abgewaschenen Stein. Will man Gebrauch von den Gurken in dem Fäßchen machen, so läßt man dasselbe aufmachen, läßt einen hölzernen Deckel schneiden, welcher gut hineinpaßt, und so oft man davon nimmt, beschwert man die oberste Schicht immer wieder, damit die Gurken sich besser halten.

476. Rothe Rüben in Essig einzulegen. 10 Stück große dunkelrothe Rüben werden entweder in Wasser weich gekocht, oder in einer heißen Röhre weich gebacken; dann mit einem Dressirmesser der Länge nach herunter oder auch nur glatt geschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit etwas Salz, Kümmel und ganz fein, kleinwürflig geschnittenem Kren (Meerrettig) bestreut und in eine steinerne Büchse, oder auch in ein anderes tiefes Geschirr gelegt. Indessen hat man 2 Seidel (1 Kanne, 7 Deciliter) Weinessig abgekocht und diesen darüber gegossen. Sind die Rüben erkaltet, so bindet man ein starkes Papier darüber und bewahrt sie bis zum Gebrauch an einem kühlen Orte auf. Man giebt sie zu Rindfleisch, oder auch als Salat zu Braten. Die in der Röhre gebackenen Rüben halten sich länger als die gekochten.

477. Spargel in Essig oder in Salzwasser einzulegen. Der Spargel wird geputzt, gewaschen und in 1 Zoll lange Stückchen geschnitten. Die Kuppen giebt man nebst ein wenig Salz in kochendes Wasser und kocht sie extra nur

5 Minuten. Den übrigen Spargel kocht man ebenfalls in Salzwasser, doch braucht dieser 10 bis 15 Minuten, ehe er weich wird. Dann gießt man das Salzwasser davon ab, legt den Spargel in eine steinerne Büchse oder breiten Topf und gießt abgekochten Weinessig darüber. Nach dem Erkalten bindet man starkes Papier darüber, bewahrt ihn bis zum Gebrauch an einem kühlen Orte auf und verbraucht ihn als Salat.

Man kann auch ganz starken Spargel in Salzwasser 15 Minuten kochen lassen und ihn dann in ein Geschirr geben, in welchem er, so lang als er ist, dicht neben- und übereinander liegen kann. Das Salzwasser, worin er gekocht hat, wird darüber gegossen, und ist er erkaltet, fingerstark mit frischem Rindsfett zugegossen, damit keine Luft dazu kann, wobei das Rindsfett schon überkühlt, aber noch flüssig sein muß. Beim Gebrauch stellt man etwas kochendes Wasser mit ein wenig Salz bereit, legt so viel Stengel von dem Spargel hinein, als man verwenden will, läßt ihn bis zum Kochen kommen und richtet ihn an wie den frischen. Das Salzwasser von dem übrigen Spargel läßt man wieder aufkochen und gießt es kalt darüber. Das Fett muß man neuerdings schmelzen lassen, um es auch wiederum darüber zu gießen. Auf diese Art läßt er sich Monate lang aufbewahren.

478. Pflaumen in Essig und Zucker einzumachen. 2 Schock schöne, große, reife, jedoch nicht zu weiche Pflaumen werden frisch mit den Stielen gepflückt. Letztere schneidet man halb ab. Die Pflaumen wäscht man, giebt sie auf ein Sieb und läßt sie gut ablaufen; dann legt man sie in einen neuen Topf. Indessen läßt man 2 Seidel (1 Kanne, 7 Deciliter) Weinessig mit 2 Pfund (1 Kilogramm) Zucker kochen, schäumt ihn gut aus, gießt ihn kochend über die

Pflaumen und läßt sie 24 Stunden bis 2 Tage stehen. Dann gießt man den Saft von den Pflaumen herunter in ein Casserol, läßt ihn kochen und giebt so viel von den Pflaumen hinein, als bequem neben einander liegen können. Nun läßt man sie aufkochen, jedoch nur eine Minute, damit sie nur aufspringen, nimmt sie einzeln heraus, legt sie auf ein Sieb und läßt den Saft rein davon ablaufen. Diesen abgelaufenen Saft giebt man wieder in's Casserol, legt wieder Pflaumen hinein und so fort bis sie alle sind. Die auf dem Siebe legt man indessen einzeln und behutsam in kleine Töpfe oder Gläser und streut etwas zerbrochenen ganzen Zimmet und Nelken dazwischen, — immer schichtenweise auf die ganzen Pflaumen 2 Loth (3 Dekagramm) Zimmet und 1 Loth (17 Gramm) ganze Nelken. Hat man nun die Pflaumen alle eingelegt, so giebt man zu dem Safte noch $1/2$ Pfund ($1/4$ Kilogramm) Zucker und läßt ihn unter fortwährendem Ausschäumen zu einem dünnen Syrup kochen, nachher auskühlen und gießt ihn dann über die Pflaumen. In 8 oder 10 Tagen muß man wieder nachsehen, da wird der Saft wieder dünn geworden sein. Man gießt ihn dann noch einmal in ein Casserol ab, giebt noch $1/2$ Pfund (28 Dekagramm) Zucker dazu und läßt ihn wieder kochen bis er dick ist wie dünner Syrup. Dann stellt man ihn kalt und gießt ihn erst wieder über die Pflaumen, wenn er völlig erkaltet ist, wobei der Saft über dieselben weggehen muß. Hierauf legt man ein Blättchen Papier darüber und bindet die Gläser oder Töpfe mit doppeltem Papier zu; so halten sie sich 2 Jahre, wenn sie an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt werden. Man giebt sie als Compot zu verschiedenen Braten.

479. Kirschen auf dieselbe Art. Man nimmt $1\,1/2$ Pfund ($3/4$ Kilogramm) saure, recht reife Kirschen, aber von den

ersten Früchten, wozu die sogenannten spanischen Weichseln die besten sind, schneidet die Stiele kurz ab, wäscht sie und läßt das Wasser gut ablaufen. Indessen hat man 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Zucker mit 1 Seidel Weinessig kochen gelassen und ausgeschäumt, die Kirschen in ein Geschirr gethan, den kochenden Essig darüber gegossen, zugedeckt und 2 Tage stehen gelassen. Dann gießt man den Essig in ein Casserol herunter, giebt noch 1/4 Pfund (14 Dekagramm) Zucker dazu, läßt ihn zu einem dünnen Syrup kochen und gießt ihn wieder kochend darüber. Nach einigen Tagen gießt man den Saft noch einmal davon ab, giebt ihn wieder in ein Casserol, läßt ihn mit noch 1/4 Pfund (14 Dekagramm) Zucker zu einem dünnen Syrup einkochen, streut zwischen die Kirschen etwas zerbrochenen Zimmet, legt sie in kleine Gläser oder Töpfchen und gießt den Saft diesmal erst darüber, wenn er ganz kalt ist. Nachher legt man auf jedes Glas oder Töpfchen, so groß die Oeffnung desselben ist, ein Blättchen Papier, bindet sie mit doppeltem Papier fest zu, bewahrt sie an einem kühlen Orte auf und verbraucht sie wie die Pflaumen.

480. **Preißelbeeren einzukochen.** 1 Metze (4 Liter) Preißelbeeren werden rein ausgelesen und gewaschen; dann in eine große Schüssel gethan, viel kaltes Wasser darauf gegossen und in demselben 24 Stunden stehen gelassen. Den andern Tag stellt man ein Casserol mit 2 Pfund (1 Kilogramm) Rohrzucker und 2 Seidel (1 Kanne, 7 Deciliter) Wasser zum Kochen und läßt den Zucker unter fortwährendem Ausschäumen kochen, bis er anfängt Faden zu spinnen. (Wenn man mit dem Löffel den Zucker in die Höhe zieht, so bildet sich ein Faden.) Indessen schüttet man die Beeren auf ein Sieb und läßt das Wasser gut ablaufen. Dann schüttet man sie in den heißen Zucker, rührt sie mit einem

hölzernen oder silbernen Löffel gut um, deckt sie zu und beobachtet sie gut; sie müssen schnell wieder bis zum Kochen kommen, sowie sie jedoch damit anfangen, zieht man sie zurück, wendet sie noch einmal mit dem Löffel um, so daß die oberen nach unten zu liegen kommen, ohne darin zu rühren, und giebt sie sogleich in kleine Töpfe oder erwärmte Gläser, mit einigen Stücken ganzem Zimmet dazwischen. Sobald sie erkaltet sind, werden sie gut zugebunden, an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt und als Compot zu Braten gegeben. Man kann sie auch ohne Zucker einkochen, wozu man sie in mehrere kleine Töpfe giebt, in eine nicht zu heiße Röhre oder auf den Herd stellt, und sie stehen läßt, bis sie zusammen fallen, ohne daß sie indeß kochen dürfen. Dann schüttet man sie zusammen, damit die Töpfe voll werden, läßt sie auskühlen und giebt erst beim Anrichten Zucker dazu. Nach meiner Erfahrung braucht man aber zu den letzteren viel mehr Zucker und sie schmecken immer sauer. Die erstere Art ist jedenfalls besser. Durch das Einwässern verlieren sie etwas von ihrer Herbheit, und in Rohrzucker halten sich alle Früchte besser als in Rübenzucker.

481. **Johannisbeeren und süße Kirschen in Zucker einzukochen.** Auf 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Johannisbeeren nimmt man 3/4 Pfund (42 Dekagramm) Zucker, giebt ihn nebst 1 Seidel (1/2 Kanne, 4 Deciliter) Wasser in ein Casserol und läßt ihn kochen bis er Faden spinnt. Indessen hat man die Johannisbeeren rein gewaschen, auf einem Siebe ablaufen gelassen und abgebeert, schüttet sie in den dicken, kochenden Zucker und läßt sie darin bis zum Kochen kommen. Dann schüttet man sie auf ein Haarsieb, läßt den Saft rein ablaufen, giebt ihn nebst 1/4 Pfund (14 Dekagramm) Zucker wieder in das Casserol und läßt ihn noch 1/2 Stunde unter fortwährendem Ausschäumen langsam zu

einem dünnen Syrup kochen. Nachher schüttet man die Beeren von dem Siebe wieder dazu und läßt sie darin bis zum Kochen kommen. Sobald sie damit beginnen, zieht man sie zurück und giebt sie mit einem silbernen Löffel sogleich in erwärmte Gläser. Am andern Tag, wenn sie gut ausgekühlt sind, überdeckt man die Gläser mit Papier, bindet sie mit Schweinsblase fest zu und bewahrt sie wie alle eingesottenen Früchte an einem kühlen, trockenen Orte bis zum Gebrauche auf. Man verwendet sie zum Füllen der Krapfen (Pfannkuchen), Omeletten oder Mehlspeisen. Von den süßen Kirschen werden die Stiele abgezupft, die Kirschen gewaschen und ausgekernt, dann ebenso behandelt wie die Johannisbeeren. Zu den ersteren braucht man auf 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogramm) ausgekernte Kirschen nur $^3/_4$ Pfund (42 Dekagramm) Zucker.

482. **Himbeersaft mit Essig.** Man nimmt 16 Seidel (4 Kannen, 5$^1/_2$ Liter) schöne, recht reife Himbeeren, liest sie aus und wäscht sie. Nachdem sie auf einem Siebe rein abgelaufen sind, giebt man sie in einen Topf, gießt 2 Seidel (1 Kanne, 7 Deciliter) Weinessig darauf, deckt sie zu und läßt sie eine Nacht stehen. Dann schüttet man sie in ein Casserol, oder stellt sie mit dem Topfe auf den heißen Herd und läßt sie recht heiß werden, bis zum Kochen, worauf man sie etwas überkühlen läßt. Nachdem schüttet man sie auf ein Haarsieb und läßt den Essig nebst dem Saft recht rein von den Beeren ablaufen, oder man schüttet sie auf eine grobe Serviette und windet den Saft durch. Hierauf giebt man 2 Pfund (1 Kilogramm) Zucker in ein Casserol, gießt den Saft dazu und läßt ihn unter fortwährendem Ausschäumen einkochen, bis er nicht mehr schäumt. Endlich füllt man ihn überkühlt in Gläser oder gut zugemachte Flaschen und bewahrt ihn auf wie die Früchte. 3 bis 4 Eßlöffel von diesem Saft

in einem Glase frischen Wassers giebt eine sehr angenehme Limonade.

483. **Himbeergelée oder Saft.** Man nimmt von den ersten Himbeeren die reifsten. 16 Seidel (4 Kannen, 5½ Liter) schöne, reife Beeren, welche gewöhnlich 8 Pfund (4 Kilogramm) wiegen, werden ausgelesen, gewaschen und auf ein Haarsieb gegeben, damit sie gut ablaufen. Indessen hat man 4 Pfund (2 Kilogramm) Zucker gestoßen, schüttet die Beeren in einen Topf, streut den Zucker dazwischen, deckt sie zu und läßt sie eine Nacht stehen. Am andern Tag stellt man sie mit dem Topfe heiß, aber ohne etwas zuzugießen; sie dürfen jedoch nicht kochen, sondern nur ungefähr ½ Stunde heiß stehen, damit sich der Saft besser herauszieht. Dann schüttet man sie heiß auf ein nicht fettes Haarsieb und läßt den Saft gut durchlaufen, schüttet denselben in ein Casserol und läßt ihn kochen. Die Beeren auf dem Siebe streicht man durch, giebt dieses dünne Mus ebenfalls in ein Casserol und läßt es unter öfterm Umrühren dick einkochen. Auf dem Safte wird sich ein rother Schaum zeigen, diesen nimmt man ab und giebt ihn mit zu dem Mus. Den Saft läßt man langsam ungefähr 1 Stunde kochen, das Mus (Marmelade) wird aber 2 Stunden brauchen, ehe es dick genug ist. Hat der Saft ¾ Stunde gekocht, so kann man die Hälfte davon wegnehmen und überkühlt in Gläser thun, den übrigen läßt man zu Gelée einkochen, wobei noch ¼ Stunde, auch wohl 20 Minuten vergehen können. Um zu wissen ob das Gelée gut ist, nimmt man mit einem silbernen Löffel einen Tropfen davon, läßt ihn auf einen Teller fallen und eine kurze Zeit stehen. Wird es dicklich und läßt sich wegschieben, so ist es gut und man kann es in Gläser geben, worauf es den andern Tag viel fester sein wird. Dann bindet man es mit doppeltem Papier zu und bewahrt es an einem kühlen,

luftigen Orte auf. Das Mus oder die Marmelade giebt man in ein Töpfchen und verwendet es zur Füllung von Krapfen, Omeletten oder Mehlspeisen. Den Saft benutzt man, um ihn Kranken ins Trinkwasser zu geben, oder zu Fruchtsaucen.

484. **Himbeeren in Zucker.** Man giebt 1 ½ Pfund (¾ Kilogramm) Zucker in ein Casserol mit 1 Seidel (½ Kanne, oder 3 Deciliter) Wasser darauf und läßt ihn unter fortwährendem Ausschäumen kochen, bis er so dicklich ist, daß, wenn man mit einem Löffel hineinfährt und in die Höhe zieht, der Zucker Faden spinnt. Dann hat man 2 Pfund (1 Kilogramm) schöne, reife, ausgelesene, gewaschene Himbeeren. Diese schüttet man in den heißen Zucker, rührt sie behutsam um und stellt sie kalt. Nachher schüttet man sie auf ein Sieb und läßt den Saft ablaufen. Letzteren giebt man wieder in ein Casserol und läßt ihn langsam zu einem dicken Syrup einkochen, worauf man ihn ganz kalt werden läßt; dann erst rührt man die Beeren wieder behutsam darunter. Endlich giebt man sie in Gläser, bindet sie mit Schweinsblase zu, bewahrt sie auf wie alle eingesottenen Früchte und giebt sie als Compot. Ebenso auch Erdbeeren.

485. **Wälsche Nüsse in Zucker.** Die grünen Nüsse müssen zu Johannis, spätestens 8 Tage nachher, gepflückt werden, weil sonst die Kernschale schon zu hart wird. Die Nüsse müssen noch so weich sein, daß man mit einer Gabel auf allen vier Seiten durchstechen kann; statt dieser nimmt man auch eine Spicknadel und sticht damit von allen Seiten 6 bis 8 mal hinein. Nachdem man nun alle Nüsse so durchstochen hat, legt man sie nebst etwas Salz in ein tiefes Geschirr und gießt viel kaltes Wasser darüber. Den andern Tag gießt man letzteres wieder davon ab, frisches darauf und

so 8 bis 9 Tage fort, jedoch die letzten 8 mal immer ohne Salz. Den neunten Tag stellt man ein Casserol mit Wasser zum Kochen. Sobald dies der Fall ist, hat man die Nüsse schon auf ein Sieb geschüttet und das Wasser davon ablaufen lassen. Nun giebt man sie in das kochende Wasser und deckt sie zu; wenn sie zu kochen beginnen, deckt man sie auf und läßt sie so fortkochen, bis sie sich ganz leicht mit der Spicknadel stechen lassen. Dann nimmt man sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb und gießt etwas kaltes Wasser darüber. Auf 1 Pfund (½ Kilogramm) solcher Nüsse nimmt man ¾ Pfund (42 Dekagramm) Zucker, giebt ihn nebst soviel Wasser, daß er sich darin auflösen kann, in ein Casserol, und sobald er kocht, nimmt man den Schaum davon ab und läßt ihn kochen bis er dick wird und Faden spinnt. Nachdem nun die Nüsse gut abgelaufen sind, giebt man sie behutsam in ein tiefes Geschirr, gießt den kochenden Zucker darüber und läßt sie darin 24 Stunden oder auch 2 Tage stehen. Nun werden die Nüsse schwarz und der Zucker braun aussehen. Man nimmt nun die Nüsse mit einem silbernen Löffel einzeln heraus, legt sie in Gläser und streut etwas zerbrochenen Zimmet, sowie einige ganze Nelken dazwischen. Den Zucker giebt man nebst noch ¼ Pfund (14 Dekagramm) Zucker dazu in ein Casserol, läßt ihn unter fortwährendem Ausschäumen zu einem dünnen Syrup einkochen und gießt ihn, wenn er erkaltet ist, wieder über die Nüsse. In 8 bis 10 Tagen muß der Zucker noch einmal abgegossen, in ein Casserol gegeben und noch ¼ Pfund (14 Dekagramm) Zucker dazu gesetzt werden. Nun läßt man ihn noch einmal zu einem dünnen Syrup dick einkochen, gut auskühlen und gießt ihn kalt darüber, so daß der dicke Saft über die Nüsse weggeht. Dann legt man auf jedes Glas ein Blättchen Papier, bindet es mit Schweinsblase zu und bewahrt sie wie alle anderen Früchte an einem

trockenen, kühlen Orte auf. Zu jedem Pfund Nüsse braucht man 1¼ Pfund (¾ Kilogramm) Zucker, mit weniger Zucker halten sie sich nicht lange, außerdem aber halten sie sich über 2 Jahre; man darf keine Mühe scheuen und namentlich den Zucker nicht sparen.

Anmerkung. Beim Durchstechen der grünen Nüsse wird man gut thun, Handschuhe anzuziehen, weil man sonst mehrere Tage lang schwarze Finger behält. Auch muß ich noch bemerken, daß man den Zucker nur langsam einkochen läßt, weil er sonst in sich und mit dem Safte selbst verbrennt und dann bitter schmeckt.

486. Pflaumen und andere verschiedene Früchte in Dunst einzukochen. Man nehme schöne, reife, frisch gepflückte Pflaumen mit den Stielen und schneide letztere gut ab. Die Pflaumen werden gewaschen, auf ein Sieb gelegt, dann nach und nach mit einem reinen Tuche abgetrocknet und in kleine Gläser gethan. Indessen hat man auf 4 Pfund (2 Kilogramm) Pflaumen 1 Pfund (½ Kilogramm) Rohrzucker mit 1 Seidel (½ Kanne, 3 Deciliter) Wasser kochen gelassen und abgeschäumt. Wenn er ¼ Stunde gekocht hat und anfängt dick zu werden, stellt man ihn weg und gießt ihn, sobald er kalt ist, über die Früchte. Dann bindet man über jedes Glas ein Fleckchen neue Leinwand und nachher erst die Blase darüber, wobei Schweinsblase der Rindsblase vorzuziehen ist. Nun hat man ein tiefes Casserol, belegt den Boden desselben 2 Finger hoch mit Heu oder Werg, stellt die Gläser hinein und giebt um den Rand herum und zwischen die Gläser ebenfalls Werg oder Heu, damit sie nicht zusammenstoßen können. Dann gießt man kaltes Wasser zwischen die Gläser, das Casserol ziemlich voll, so daß, wenn es kocht, das Wasser den Rand der Gläser bespült, ohne daß das Casserol überläuft, deshalb muß letzteres tief sein, damit die

Früchte ganz in Wasser stehen. Nun läßt man es schnell zum Kochen kommen. Von der Zeit an gerechnet, wo es zu kochen beginnt, läßt man es ½ Stunde langsam fortkochen. Sind die Gläser größer, so daß mehr als ½ Pfund (¼ Kilogramm) Pflaumen hineingehen, läßt man sie noch einige Minuten länger kochen. Dann zieht man das Casserol mit den Gläsern sehr langsam zurück, faßt ein Glas mit einem trockenen Tuche an, hebt es heraus, trocknet es ab, und so eins nach dem andern. Hierauf läßt man sie etwas abkühlen und stellt sie bis zum Gebrauch an einen luftigen, trockenen Ort. Die Früchte werden nach und nach etwas zusammenfallen, so daß die Gläser nur etwas über halb voll bleiben; sie halten sich aber sehr gut bis zum Frühjahr, auch noch länger. Hat man ein Glas aufgemacht, muß man jedoch die Früchte bald verbrauchen. Man kann auch von der Hälfte Pflaumen die Schale abschälen und einige Gläser voll geschälte Pflaumen, ebenso wie die mit der Schale, einkochen.

487. Aprikosen in Dunst als Compot. Man nimmt ½ Schock schöne, reife Aprikosen von den ersten Früchten, schält ganz dünn die Schale davon ab, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt den Kern heraus und legt sie in zwei Gläser. Dann hat man ½ Pfund (¼ Kilogramm) Rohrzucker geklärt, diesen gießt man kalt darüber, doch so, daß die Gläser immer von den Früchten voll sind. Nachher bindet man sie mit neuer Leinwand zu und zuletzt die Blase darüber (siehe Nr. 486) und läßt sie 35 bis 40 Minuten kochen; so auch Pfirsiche.

Man kann auch den Zucker zerstoßen darüber streuen, doch halten sie sich in geklärtem besser.

488. Kirschen in Dunst als Compot. Von 1 Metze (4 Liter) reifer, schöner, süßer Kirschen, ebenfalls von den

ersten Früchten, zupft man die Stiele ab, wäscht sie und läßt sie ablaufen. Dann trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab, giebt sie in Gläser, gießt $1/2$ Pfund ($1/4$ Kilogramm) geklärten Zucker darüber, bindet sie mit neuer Leinwand und Blase zu, wie ich in Nr. 486 angegeben habe, und kocht sie 35 Minuten. Sind die Kirschen sehr süß, so braucht man gar keinen Zucker dazu zu geben. In Rohrzucker halten sich jedoch alle Früchte besser als in Rübenzucker. Das Einkochen macht viel Mühe, es ist aber doch im Winter sehr angenehm, die schönen Früchte frisch zu haben.

XXIII. Vom Gefrornen.

Das Gefrorne ist nicht so schwierig zu bereiten, als man oft glaubt. Vor allen Dingen gehört Eis, Salz, eine Gefrierbüchse von Zinn, starkem verzinntem Blech, oder verzinntem Kupfer und ein hohes Fäßchen dazu, das etwas höher ist als die Gefrierbüchse. Das Eis muß mit einem Beil nußgroß klar geklopft werden. Ist dies geschehen, so giebt man in das hohe Fäßchen eine Hand hoch zerklopftes Eis und streut eine Hand voll Salz darauf. Dann setzt man die Gefrierbüchse, worin sich die Masse befindet, welche gefrieren soll, darauf, schüttet wieder rund um die Büchse herum Eis, streut wieder etwas Salz darauf und so fort, bis das Eis die Höhe des Fäßchens erreicht hat und die Büchse fest darin steht; oben streut man noch etwas Salz auf das Eis. Nun läßt man die gefüllte Büchse $1/4$ Stunde fest in dem Eise zugedeckt stecken. Nach Verlauf dieser Zeit faßt man die Büchse oben beim Henkel an und dreht sie, ohne sie in die Höhe zu heben, einigemal in dem Eise herum. Nach $1/4$ Stunde öffnet man behutsam den Deckel, da-

mit nichts von dem Salzwasser in die Büchse läuft. Nun wird es schon am Rand und Boden angesetzt haben. Da nimmt man einen neuen Rührlöffel, rührt die Masse gut durcheinander, stößt es von dem Boden und dem Rande los und rührt es ganz klar. Dann macht man die Büchse wieder fest zu und dreht sie einigemale herum. In 1/4 Stunde sieht man wieder nach. Nun wird es schon etwas dicklich sein; daher stößt man wieder los, rührt mit dem Rührlöffel gut durcheinander, macht wieder zu, dreht einigemale und so fort. Nach einer Stunde wird es gut sein, worauf man es wieder untereinander rührt, bis es hübsch glatt wie Butter ist. Dann formirt man es in der Büchse zu einem Berg und läßt es bis zum Gebrauch im Eise stehen. Damit es nicht zu fest wird, kann man etwas kaltes Wasser um die Büchse herum gießen, und sollte dies ja einmal der Fall werden, so giebt man zu dem Gefrornen in der Büchse etwas klaren Zucker und rührt es gut durcheinander. Beim Gebrauch sticht man es mit einem silbernen Löffel aus, oder hält die ganze Gefrierbüchse 1 Secunde in heißes Wasser und stürzt sie dann um. Man kann auch in der Gefrierbüchse einen Unterschied machen lassen und zweierlei Eissorten auf einmal haben. Ich will hier nur einige der leichtesten und gewöhnlichsten angeben, die übrigen mögen den Herren Conditoren überlassen bleiben. Noch muß ich bemerken, daß der Schmetten (Sahne oder Rahm) immer gut sein muß; Milch taugt nicht dazu.

489. **Gefrornes von Vanille.** Dazu nimmt man 2 Seidel (1 Kanne, 7 Deciliter) guten Schmetten (Sahne), 12 Loth (21 Dekagramm) Zucker und ein Stückchen Vanille, stellt es zugedeckt zum Kochen und läßt es langsam 1/4 Stunde kochen. Dann quirlt man in einem Töpfchen eine Obertasse Schmetten mit 1 Loth (17 Gramm) feinem Mehl und 6 Ei-

dottern recht glatt, gießt unter fortwährendem Quirlen zu dem kochenden Schmetten und quirlt es noch 1 Minute auf dem Feuer gut durch. Nachher gießt man es durch ein feines Sieb in eine Terrine und läßt es über Nacht stehen, oder auch nur so lange, bis es recht kalt ist. Dann giebt man es in die Gefrierbüchse und macht das Gefrorne nach der oben angegebenen Vorschrift fertig.

490. **Gefrornes mit Chokolade.** Man kocht 2 Seidel (1 Kanne, 7 Deciliter) guten Schmetten mit 1/4 Pfund (14 Dekagramm) Chokolade und 10 Loth (17 Dekagramm) Zucker und quirlt es recht glatt. Dann legirt man es mit 4 Eidottern, in einer Obertasse Schmetten zerquirlt, gießt es durch ein Sieb, läßt es kalt werden, giebt es in die Gefrierbüchse und macht es wie oben fertig.

491. **Gefrornes von Erdbeeren.** Man giebt 1/2 Pfund (1/4 Kilogramm) Zucker in ein Casserol, gießt 1/2 Seidel (2 Deciliter) Wasser darauf, läßt den Zucker unter fortwährendem Ausschäumen 1/4 Stunde kochen und stellt ihn kalt. Indessen nimmt man 4 Seidel (2 Kannen, 1 1/4 Liter) schöne, reife, ausgelesene und gewaschene Erdbeeren, streicht sie durch ein Haarsieb und drückt von 2 Citronen den Saft mit durch. Dann rührt man den ausgekühlten Zucker mit dem dünnen Erdbeerenmus recht gut durcheinander, giebt es in die Gefrierbüchse und macht es nach obiger Vorschrift fertig. Auf diese Art bereitet man auch Gefrornes von Himbeeren.

492. **Gefrornes von Orangen oder Citronen.** Man klärt mit 1 Seidel (1/2 Kanne, 4 Deciliter) Wasser und 1/2 Eiweiß 1 Pfund (1/2 Kilogramm) Zucker, d. h. man läßt den Zucker unter fortwährendem Ausschäumen kochen, bis er ganz klar, aber noch flüssig ist, gießt ihn durch ein Sieb und

stellt ihn kalt. Dann hat man von 3 Orangen oder 4 Citronen die Schale auf Zucker abgerieben und den Saft durch ein Sieb zu dem geklärten Zucker gedrückt. Den Orangenzucker giebt man in ein Casserol, gießt ½ Seidel (¼ Kanne, 2 Deciliter) Wein darauf und läßt es aufkochen. Nachher gießt man es durch ein Sieb zu dem geklärten Zucker. Ist es kalt, rührt man es noch einmal gut durcheinander, giebt es in die Gefrierbüchse und macht es nach Vorschrift fertig. Man kann diese Masse auch zusammenkochen lassen, mit ½ Seidel (2 Deciliter) Wasser, 1 Loth (17 Gramm) Mehl und 6 Eidottern legiren, dann durch ein Sieb gießen, kalt werden lassen, in die Gefrierbüchse thun und wie oben fertig machen. Die erstere Art sieht klar und gelb, die letztere wie Butter aus.

493. **Gefrornes von Citronen.** Man giebt 1½ Pfund (¾ Kilogramm) Zucker und von 2 Citronen die Schale nebst 2 Seidel (1 Kanne, 7 Deciliter) Wasser in ein Casserol, läßt es kochen, schäumt es aus und läßt es zu einem dünnen Syrup einkochen. Dann gießt man 1 Seidel (½ Kanne, 4 Deciliter) Oestreicher- oder Rheinwein dazu, sowie von 6 Citronen den Saft, rührt es gut durcheinander, gießt es durch ein Sieb in die Gefrierbüchse und macht es fertig wie oben.

Anhang.

494. **Die Zubereitung der Butter als Dessert.** Man wasche ungefähr 24 Loth (42 Dekagramm) gute, frische, wohlschmeckende Butter rein aus, formire sie zu einem runden Berg und setze sie auf einen Teller. Sobald sie halb steif

ist, nehme man einen Speiselöffel, halte ihn 1 Minute in kochendes Wasser und steche dann von oben bis unten mit dem heißen Löffel rundherum nebeneinander Blätter davon ab, doch so, daß sie unten noch etwas an der Butter hängen bleiben und mit der Spitze auf den Teller fallen. Dann nehme man einen kleinen Löffel und steche dazwischen, wieder von oben nach unten, kleine Blätter davon ab, wobei der Löffel öfterer heiß gemacht werden muß, und so fort, bis der Butterberg einer Artischocke ähnlich sieht. Dann stelle man sie kalt und garnire sie vor dem Serviren schön mit grüner Petersilie.

Man kann auch die ausgewaschene Butter breit drücken und mit einem stumpfen Messer oder mit einem Hornmesser so schaben, daß sich ein Blatt bildet, nach vorne breit und unten der Stiel. Dann taucht man den Zeigefinger der linken Hand in kaltes Wasser und löst das Blatt, welches etwas hohl sein muß, vorsichtig von dem Messer ab, läßt es in ein tiefes Geschirr mit kaltem Wasser fallen und so fort, bis man 6 bis 9 solcher Blätter fertig hat. Man stellt sie dann bis zum Anrichten ins Kühle. Beim Gebrauch legt man die Blätter wohlgeordnet auf einen hübschen Teller und giebt ein Hornmesser dazu.

495. Estragonessig zu machen. Man giebt von dem grünen Estragon im Juli die Blätter in eine Flasche, einige Lorbeerblätter, einige Stengel Thymian, Pfefferkraut, wie auch von einer Citrone die Schale dazu, so daß die Flasche halb voll ist, und zwar so, daß der Estragon 3 Theile, das Andere zusammen aber 1 Theil ausmacht. Dann gießt man die Flasche mit Weinessig voll, macht sie zu und stellt sie einige Tage in die Sonne. Sodann gießt man den Essig durch ein feines Sieb oder durch eine grobe Serviette, füllt

ihn in kleine Flaschen, bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf und verbraucht ihn zu Saucen.

496. Marinirte Heringe. Acht bis zwölf Stück milchene Heringe werden rein gewaschen, geschuppt, das Inwendige, sowie auch der weiße Faden, der inwendig am Rückgrate herunterläuft, herausgenommen und die Heringe 1 Stunde in laue Milch gelegt, worauf sie mit einem reinen Tuche abgetrocknet werden. Indessen hat man 1½ Seidel (¾ Kanne, 5 Deciliter) guten Weinessig, nebst etwas ganzem Gewürz, Nelken, Pfeffer und Neugewürz abgekocht, durchpassirt und kalt gestellt, von einer Citrone die gelbe Schale fein länglich geschnitten, das Weiße von der Citrone rein abgeschält, die Citrone selbst in Scheibchen geschnitten, wie auch zwei ganze Zwiebeln abgeschält und mit einigen kleinen Pfeffergurken in schräge Scheibchen geschnitten. Ist nun der Essig kalt, so schneidet man die Heringsmilch ganz fein, giebt sie in den Essig und zerquirlt sie gut. Dann legt man eine Schicht Heringe in einen Topf und streut etwas von den geschnittenen Zwiebeln, Gurken, Citronenscheiben, Citronenschale, 1 Eßlöffel voll Kapern nebst einigen Lorbeerblättern darüber. Nun legt man wieder Heringe darauf und so fort bis letztere auf die angegebene Weise sämmtlich eingelegt sind. Hierauf gießt man den Essig mit der zerquirlten Heringsmilch darüber, bindet den Topf gut zu und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf. In zwei Tagen kann man schon davon anrichten. Da giebt man zu jedem Hering einige Löffel von der Sauce, sowie von Allem, womit sie eingelegt sind, etwas dazu, und gießt ein wenig feines Tafelöl darüber. Das Oel schmeckt besser, wenn es erst beim Anrichten und nicht gleich beim Einlegen dazu gegeben wird, es bekommt dann immer einen thranigen Geschmack.

497. **Fleisch-Essenz für Kranke.** Man schneidet 1 Pfund ($^1/_2$ Kilogramm) schönes, frisch geschlachtetes, derbes Rindfleisch (ohne Fett) in kleine Würfel, eben soviel Kalbfleisch aus der Keule (Schlägel) und von einer alten Henne die Brust, letztere ohne Haut und Fett. Alles muß frisch geschlachtet sein und ebenfalls klein geschnitten, dieses Alles zusammen in einen Topf gethan, nebst 4 Seidel (2 Kannen, $1^1/_4$ Liter) kochendem Wasser, läßt man halb zugedeckt bis zum Kochen kommen. Sobald der Schaum hervortritt, nimmt man denselben gehörig ab und läßt es 2 Stunden sehr langsam kochen, so daß man kaum sieht, daß es sich bewegt, sondern nur auszieht. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein feines Haarsieb oder läßt es durch eine Serviette laufen, läßt es $^1/_4$ Stunde ruhig stehen, damit es sich klärt, und nun gießt man diese klare Essenz mit Zurücklassung des Bodensatzes in ein andres Geschirr. Salz giebt man nur sehr wenig und nur so viel, als man auf einmal braucht. Dann stellt man sie an einen kühlen Ort. Sie hält sich mehrere Tage, im Sommer muß sie aber alle Tage aufgekocht werden, deshalb darf man sie auch erst beim Gebrauche salzen, weil sie durch das öftere Kochen zu scharf werden würde.

Das Fleisch kann zu Haché benutzt werden.

498. **Trank beim Husten.** Man schneidet 6 Stück trockne Feigen klein, giebt sie nebst 2 Hände voll gewaschener Gerste und einigen Hollunderblüthen in einen Topf nebst 4 Seidel (2 Kannen, $1^1/_4$ Liter) kochendem Wasser (womöglich weichem Wasser) und läßt es $^1/_2$ Stunde kochen; dann gießt man es durch ein feines Sieb, giebt 4 Loth (7 Dekagramm) Zuckerkant dazu, läßt es damit aufkochen und giebt es lauwarm zum Trinken.

499. **Noch einen zweiten Trank.** Man kocht 3 Hände voll Weizenkleie in 4 Seidel (2 Kannen, $1^1/_4$ Liter) kochen-

dem Wasser ein, läßt es $1/4$ Stunde langsam kochen und rührt es öfter um, damit es nicht anbrennt; dann durch ein Sieb oder Serviette gegossen, 4 Loth (7 Dekagramm) Zuckerkant dazu gegeben, noch einige Minuten damit kochen gelassen. Wenn es etwas überkühlt ist, ein oder zwei Eidotter dazu gequirlt und lauwarm getrunken.

Die Eidotter müssen stets in ein wenig kaltem Wasser eingequirlt werden, ehe man sie zu den Suppen oder Getränken giebt, damit sie sich nicht zersetzen.

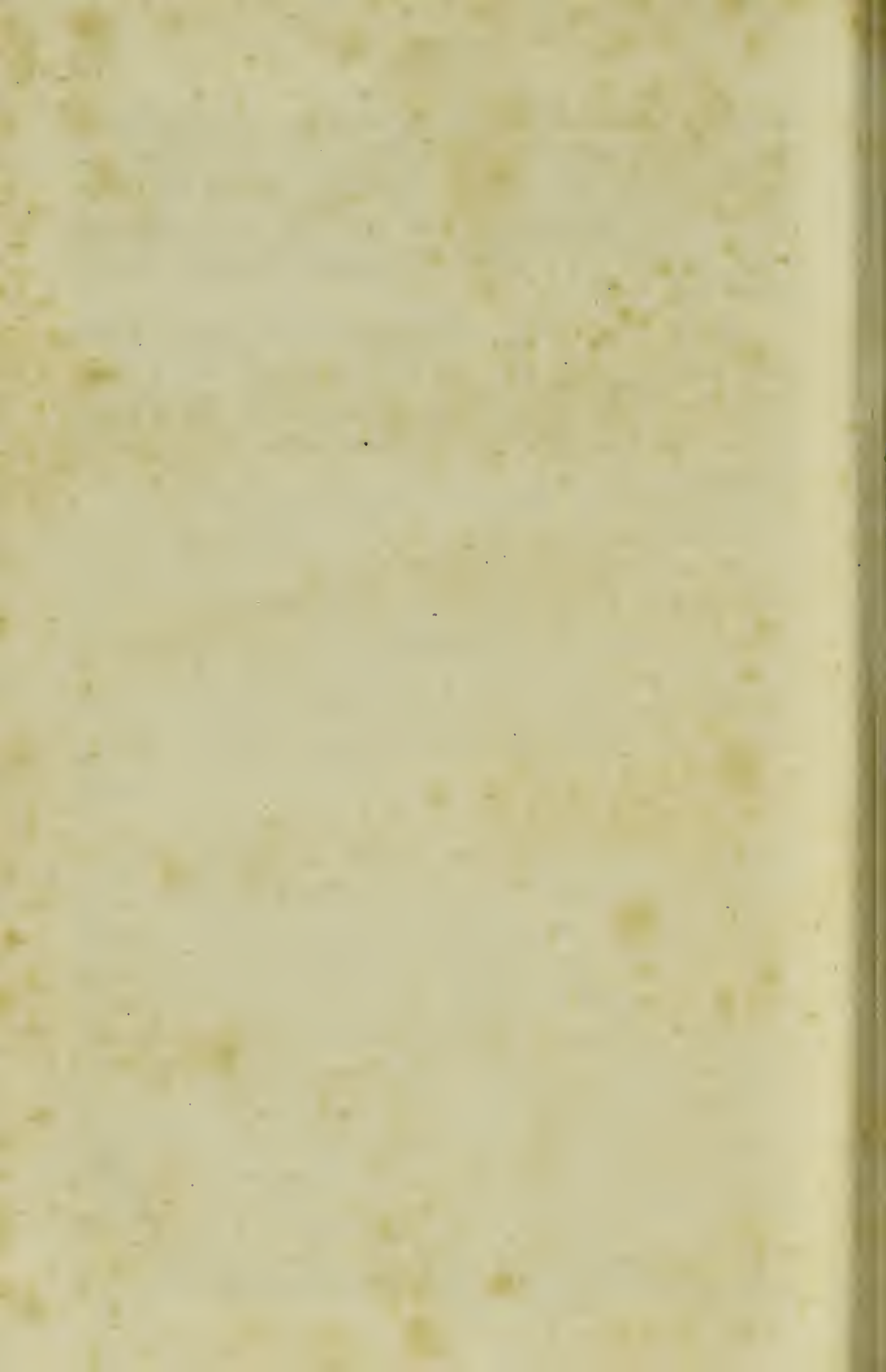
500. Kaffee zu brennen. Zu einer guten Tasse Kaffee ist es die Hauptsache, daß eine gute Sorte aufmerksam gebrannt wird. Dazu muß das Feuer gut beobachtet werden, damit es rasch und immer egal brennt. Dann muß während des Brennens der Kaffee fleißig geschüttelt werden, damit er egal brennt. Aber ja nicht zu braun; sondern er muß eine schöne, hellbraune Farbe haben und darf nicht glänzen. Sobald er glänzt, schwitzt er aus und verliert das schöne Aroma.

501. Kaffee zu kochen. Auf eine große oder zwei kleine Tassen rechnet man 1 Loth (17 Gramm) gemahlenen Kaffee. Kocht man mehr auf einmal, ungefähr für 5 bis 6 Personen, so braucht man nur 4 bis 5 Loth (7 bis 8 Dekagramm). Man hat jetzt sehr hübsche Maschinen von allen Größen, und nach meiner Erfahrung schmeckt der Kaffee, auf der Maschine gekocht, am besten. Vor jedesmaligem Gebrauch muß die Maschine, sowie auch die Kannen, in welchen man den Kaffee auf den Tisch giebt, mit heißem Wasser ausgespült werden. Es trägt dieses, so unbedeutend es auch scheint, wesentlich zum Geschmack bei. Wenn also der Kaffee gemahlen ist, schüttet man ihn in die Maschine und gießt einen tiefen Löffel voll kochendes Wasser darauf; wenn es durchgelaufen

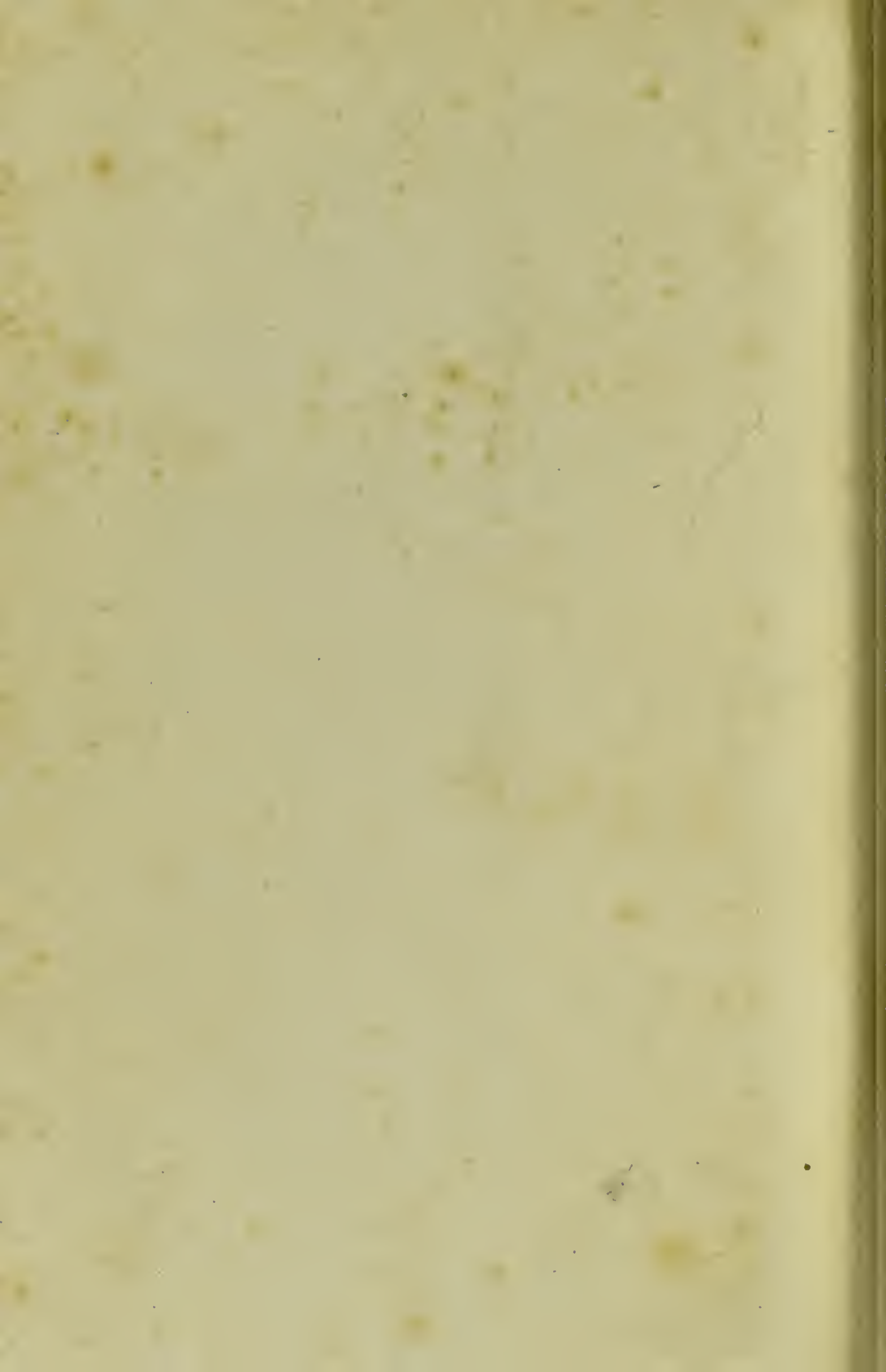
ist, einen zweiten (aber jedesmal muß es erst durchgelaufen sein, ehe man wieder darauf schüttet), und das Wasser muß immerfort recht kochen. Dann fährt man so fort, bis es genug ist. Der fertige Kaffee darf aber nicht kochen und nicht stehen, sonst schmeckt er schlecht. Ein guter Schmetten (Sahne) gehört auch dazu.

Sollte es ja einmal vorkommen, daß der fertige Kaffee stehen muß, so stellt man ihn mit der Kanne in ein tiefes Geschirr in heißes Wasser. In Blech darf er aber niemals stehen. Die Maschinen von Porzellan sind denen von Blech vorzuziehen.

Pierer'sche Hofbuchdruckerei. Stephan Geibel & Co. in Altenburg.







RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 1827

Microfilm No:

Date	Particulars
24/1/97	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives WHEAT STARCH PASTE REVERSABLE PVA
	Remarks WASH. DEACIDIFY – CALCIUM HYDROXIDE, RESIZE – GELATINE 1%, PAPER REPAIR – PASTE + JAP TISSUE, THREAD – 25/3, HEMPCORD, JOINTS – ACROLINEN + JAP TISSUE, SPINE LINING – JAP TISSUE. HOLLOW – PARCHMENT PAPER, SPINE – ACROLINEN – ANILINE DYED.



Some
tight
gutters

